Supplemento ordinario alla “Gazzetta Ufficiale„ n. 168 del 22 luglio 2015 - Serie generale

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

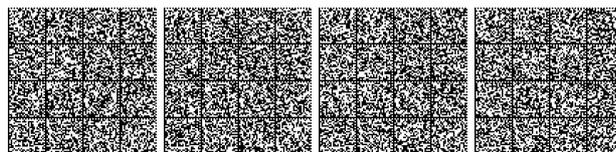
PARTE PRIMA — **Roma - Mercoledì, 22 luglio 2015** — SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

N. 43

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 17 giugno 2015.

Quindicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 17 giugno 2015.

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 17 giugno 2015.

Quindicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto il decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 ed in particolare l'art. 8 relativo alla valorizzazione del patrimonio gastronomico;

Visto il decreto ministeriale del 8 settembre 1999, n. 350 recante le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 ed in particolare l'art. 3 che istituisce presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Vista la Circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999 «Criteri e modalità per la predisposizione degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali» che fissa al 12 aprile di ciascun anno il termine entro il quale le regioni e le province autonome devono trasmettere al Ministero l'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 alla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 194 del 21 agosto 2000 recante «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» e successive revisioni;

Visto l'art. 1 del decreto 9 aprile 2008 «Individuazione dei prodotti agroalimentari italiani come espressione del patrimonio culturale italiano» che stabilisce che i prodotti agroalimentari tradizionali contenuti negli elenchi di cui al decreto ministeriale 18 luglio 2000 e successive integrazioni costituiscono espressione del patrimonio culturale italiano;

Considerato che, sono pervenuti nei termini di legge gli elenchi regionali e provinciali aggiornati dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Abruzzo, Calabria, Molise e Umbria che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati nella quattordicesima revisione di cui al decreto 5 giugno 2014;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione della quindicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità del disposto dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350;

Decreta:

Articolo unico

1. In attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della quindicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e provinciale, costituisce parte integrante del presente decreto.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 17 giugno 2015

Il direttore generale: GATTO

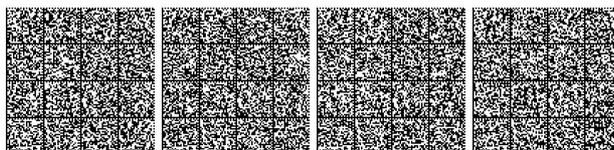
ALLEGATO

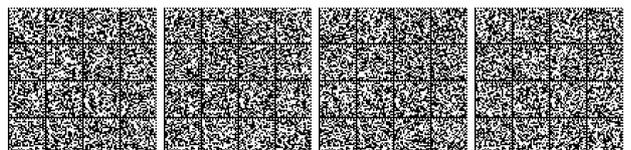
REGIONE ABRUZZO		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	centerba o cianterba
	2	liquore a base di gentiana lutea l., amaro di genziana, digestivo di genziana
	3	liquore allo zafferano
	4	mosto cotto
	5	ponce, punce, punk
	6	ratafia - rattafia
	7	vino cotto - vin cuott - vin cott
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	annoia
	9	arrosticini
	10	capra alla neretese
	11	coppa di testa, la coppa
	12	guanciale amatriciano
	13	lonza, capelomme
	14	micischia, vilischia, vicicchia, mucischia
	15	mortadella di campotosto, coglioni di mulo
	16	nnuje teramane
	17	porchetta abruzzese
	18	prosciuttello
	19	salame abruzzese, salame nostrano, salame artigianale, salame tradizionale, salame tipico
	20	salame aquila
	21	salamelle di fegato al vino cotto
	22	salsiccia di fegato
	23	salsiccia di fegato con miele
	24	salsiccia di maiale sott'olio
	25	salsicciotto di pennapiedimonte
	26	salsicciotto frentano, salsicciotto, saiggicciott, sauccicciott
	27	soppressata, salame pressato, schiacciata, salame aquila
	28	tacchino alla canzanese
	29	tacchino alla neretese
	30	ventricina teramana
	31	ventricina vastese, del vastese, vescica, ventricina di guilmi, muletta
Formaggi	32	cacio di vacca bianca, caciotta di vacca
	33	caciocavallo abruzzese
	34	caciofiore aquilano
	35	caciotta vaccina frentana, formaggio di vacca, casce d' vacc
	36	caprino abruzzese, formaggi caprini abruzzesi
	37	formaggi e ricotta di stazzo
	38	giuncata vaccina abruzzese, sprisciocca
	39	giuncatella abruzzese
	40	incanestrato di castel del monte
	41	pecorino d'abruzzo
	42	pecorino di atri
	43	pecorino di farindola
	44	pecorino marcetto, cacio marcetto
	45	scamorza abruzzese
Grassi (burro, margarina, oli)	46	olio agrumato, olio agli agrumi, agrumolio
	47	olio extra vergine di oliva delle valli aquilane
	48	aglio rosso di sulmona
	49	agrumi della costa dei trabocchi
	50	carciofo del vastese
	51	castagna roscetta valle roveto
	52	cece
	53	ciliegie di raiano e di giuliano teatino
	54	cipolla bianca di fara filiorum petri

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	55	conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	56	cotognata e marmellata di mela cotogna
	57	fagioli a olio
	58	fagioli a pane
	59	farro d'abruzzo
	60	lenticchie di s. stefano di sessano
	61	libretto di fichi secchi
	62	mandorle di navelli, l'mmall
	63	marmellata d'uva, scrucchiata, sclucchiata
	64	marrone di valle castellana
	65	mela della valle del giovenco
	66	olive intosso, olive n'dosse, olive in salamoia
	67	patata di montagna del medio sangro, patana muntagnola
	68	patata turchesa, turca, turchesca, viola
	69	patate degli altipiani d'abruzzo
	70	peperoncino secco piccante, diavoletto, diavolicchio, lazzaretto, lu piccant, l'amaro
	71	peperone rosso di altino
	72	peperone secco dolce, saracone, bastardone, farfullone
	73	pomodoro a pera
	74	solina
	75	tartufi d'abruzzo
	76	tondino del tavo, fagiolo di loreto aprutino
	77	uva di tollo e ortona
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	78	bocconotti di castel frentano
	79	cagionetti, calgionetti, caggiunitt', caggionetti
	80	cicerchiata
	81	confetto di sulmona
	82	croccante di mandorle, croccante di natale
	83	cumbriziun', le sbattute
	84	fiadone dolce
	85	fiadone salato
	86	la svivitella
	87	lingue di suocera
	88	maccheroni alla chitarra
	89	maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	90	maccheroni con le ceppe
	91	ndurciullune
	92	pagnotte da forno di sant'agata
	93	pane cappelli
	94	pane casareccio aquilano
	95	pane con le patate
	96	pane di solina, pagnotte di solina
	97	pane nobile di guardiagrele
	98	parrozzo
	99	pasticci di rapino
	100	pepatelli
	101	pizza con le sfrigole, zuffricul
	102	pizza di crema e ricotta
	103	pizza di pasqua
	104	pizza di ricotta
	105	pizza dolce tradizionale
	106	pizza rustica dolce
	107	pizza rustica salata
	108	pizza scime, pizza scive, pizza ascima, pizza azzima
	109	pizzelle
	110	ravioli dolci di ricotta
	111	rimpizza
	112	sagne a pezze, tacconelle
	113	sassi d'abruzzo, mandorle atterrate
	114	scrippelle, scrippelle teramane
	115	serpentone, lu srerpentone
	116	sfogliatella di lama, sfuiatell

	117	sgaiozzi
	118	sise delle monache di guardiagrele, tre monti
	119	spumini
	120	supposte, i pensieri del poeta, banane, celli di prevete
	121	torcinelli, turcinil
	122	torrone di guardiagrele
	123	torrone tenero al cioccolato aquilano nurzia
	124	torrone tenero al cioccolato di sulmona
	125	uccelletti, lì cellit, celli pieni
	126	zeppole di s. giuseppe
Prodotti della gastronomia	127	il coatto, lu cuatte
	128	la coratella d'agnello
	129	la fracchiata
	130	la tjella, ciabbotta
	131	le corde de chiochie
	132	le "virtu'" teramane
	133	mazzarelle alla teramana
	134	ndocca 'ndocca
	135	ngrecciata
	136	pallotte cace e ove
	137	pasta fatta in casa al ragù di papera
	138	pecora alla callara, pecora alla cottora, pecora al caldaro
	139	pizz'e e ffo'je
	140	sagne a pezze e cicerchie
	141	taijarille fasciule e coteche
	142	trippa alla pennese
	143	trippa teramana
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	144	scapece
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	145	lattacciolo, latteruolo, latteruola
	146	miele d'abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	147	ricotta stagionata di pecora, ricotta salata abruzzese

REGIONE BASILICATA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al sambuco di chiaromonte
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	2	agnello delle dolomiti lucane
	3	capocollo
	4	carne podolica lucana
	5	gelatina di maiale
	6	involtini di cotenna
	7	lardo
	8	ncandarata
	9	pancetta
	10	pezzente
	11	prosciutto crudo
	12	salsiccia
	13	salsiccia a catena
	14	salsiccia al coriandolo di carbone
	15	soperzata di rivello
	16	soppressata
	17	ungrattnoat
Formaggi	18	caciocavallo
	19	cacioricotta
	20	caprino
	21	casieddo o casieddu
	22	manteca
	23	mozzarella
	24	padraccio
	25	pecorino
	26	pecorino misto
	27	scamorza
	28	toma
	29	treccia dura
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	30	coriandolo di carbone "anes"
	31	fagiolo di muro lucano
	32	fagiolo di san gaudioso
	33	fagiolo zeminelle
	34	farina di germana "iermana"
	35	farina di granone "quarantino"
	36	farina di mischiglio
	37	farina di carosella
	38	fasulo rosso (scritt)
	39	gran' cutt'
	40	lampascioni
	41	lenticchia di potenza
	42	lupino del pollino
	43	melanzana bianca di senise
	44	ndussa
	45	oliva da forno di ferrandina
	46	olive nere secche
	47	patata rossa di terranova del pollino
	48	peperoni cruschi
	49	pomodoro secco "cietta'icale di tolve"
	50	pomodori sott'olio
	51	rafano
	52	rappascione di Viggianello
	53	risciola
	54	soppressata di fichi di carbone
	55	anginetto di lauria
	56	biscotto a otto di latronico
	57	biscotto al coriandolo di carbone

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	58	biscotti glassati
	59	calzoni di ceci
	60	carchiola
	61	cicerata
	62	falagone
	63	gelatina dolce di maiale
	64	gugliaccio di san costantino albanese
	65	la strazzata
	66	migliaccio
	67	mostaccioli
	68	pane di germana "iermana"
	69	pane di patata di san severino lucano
	70	pane di trecchina
	71	picciddat castelluccese
	72	pizza con i cingoli di maiale
	73	pizza a "scannatur" di carbone
	74	pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
	75	pizzetto di lauria
	76	polenta di nemoli
	77	rsskatiedde cca muddiche di episcopia
	78	raskatiell di legumi di fardella
	79	ravioli
	80	rosacatarra
	81	sanguinaccio
	82	shtridhla
	83	tapanedda di episcopia
	84	"taralli" di san costantino albanese
	85	timpallo rustico del pollino
	86	u' pastizz rtunnar
	87	ù zuzumagliu
	88	viscuttino di lauria
	89	viscuttu a' gotto di lauria
Prodotti della gastronomia	90	fasul e pistiddi
	91	"salsa" di mele, cipolline o zucca
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	92	miele lucano (r'miel)
	93	ricotta
	94	ricotta forte
	95	ricotta salata

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe
	2	anice
	3	fragolino
	4	gassosa al caffè
	5	gassosa al limone
	6	liquore alla liquirizia
	7	liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	liquore di bergamotto
	9	liquore di cedro
	10	liquore di finocchietto selvatico
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	bucculαru
	12	carne caprina calabrese
	13	carne di maiale nero calabrese
	14	carne di maiale salata
	15	carne ovina calabrese
	16	carne podolica calabrese
	17	ciccioli
	18	cotenne di maiale
	19	cularina
	20	culatta
	21	frittole
	22	gelatina di maiale
	23	guanciale
	24	lardo, u lardu
	25	‘nduia
	26	'ndura
	27	‘nnuglia
	28	pancetta arrotolata
	29	prosciutto crudo di san lorenzo bellizzi
	30	prosciutto di maiale nero calabrese
	31	salame crudo di albidona
	32	salato di crotone
	33	salsiccia con finocchietto selvatico, satizza
	34	salsiccia di coretto
	35	salsiccia pezzente
	36	sazizzunu
	37	soppressata affumicata, supprizzata 'ffumicata
	38	soppressata di decollatura
Formaggi	39	animaletti di provola
	40	butirro
	41	caciocavallo di ciminà
	42	caciocavallo podolico
	43	cacioricotta
	44	caciotto di cirella di platì
	45	canestrato
	46	caprino dell'aspromonte
	47	farci-provola
	48	felciata
	49	formaggio caprino della limina
	50	giuncata
	51	mozzarella silana
	52	musulupu dell'aspromonte
	53	pecorino crotonese
	54	pecorino del monte poro
	55	pecorino del pollino
	56	pecorino della locride
	57	pecorino della vallata "stilaro allaro"
	58	pecorino misto
	59	pecorino primo sale
	60	provola

	61	rasco
	62	strazzatella silana
Grassi (burro,margarina, oli)	63	olio extra vergine di oliva "colli di tropea"
	64	olio extra vergine di oliva del savuto
	65	olio extra vergine di oliva della locride
	66	olio extra vergine di oliva di calabria
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	67	‘a maritata
	68	amarene sciroppate
	69	anona cherimola, annona
	70	arancia di villa san giuseppe
	71	asparago selvatico della calabria
	72	biondo tardivo di trebbisacce
	73	broccoli di rapa
	74	cannonata calabrese
	75	castagne al mosto cotto
	76	castagne di calabria
	77	ceci abbrustoliti, calia
	78	cedro
	79	cedro candito
	80	cicoria selvatica calabrese
	81	cicorie selvatiche sott’olio
	82	cipolline sott’olio
	83	clementine della piana di sibari
	84	collane di peperoni secchi
	85	confettura di pomodori rossi
	86	coroncine di fichi secchi al mirto
	87	crocette
	88	fagiolo di caria
	89	fagiolo poverello bianco
	90	farina di castagne
	91	fichi d'india di calabria
	92	fichi essiccati
	93	fichi freschi cotti al forno
	94	fichi ripieni, fichi chini
	95	finocchietto selvatico di calabria
	96	finocchio di isola capo rizzuto
	97	funghi di giffone
	98	funghi "rosito"
	99	funghi misti di bosco sott’olio
	100	funghi porcini silani "sillo"
	101	funghi porcini sott’olio
	102	funghi rositi sott’olio
	103	germogli di pungitopo sott'olio, vruscula sott'olio
	104	insalatata di arance, 'nzalata i purtualli
	105	involtini di melanzane
	106	limetta
	107	marmellata di arance
	108	marmellata di bergamotto
	109	marmellata di clementine
	110	marmellata di limoni
	111	marmellata di mandarini
	112	marmellata di uva
	113	melanzane sott'olio
	114	mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	115	miele di fichi
	116	misi misi affucati, amareddi affucati
	117	olive alla calce
	118	olive in salamoia
	119	olive nella giara
	120	olive nere infornate
	121	olive schiacciate
	122	olive sotto sale
	123	origano selvatico della calabria

	124	pallone di fichi
	125	panicilli
	126	peperoncini piccanti ripieni
	127	peperoncini sott'olio
	128	peperoncino di spilinga
	129	peperoncino piccante calabrese
	130	peperone roggianese
	131	pistilli
	132	pomodori secchi
	133	pomodori secchi ripieni
	134	pomodori secchi sott'olio
	135	pomodori verdi conservati
	136	pomodoro di belmonte
	137	trecce di fichi
	138	tritato di peperoncino
	139	zucchini sott'olio
Condimenti	140	salmoriglio, sarmurigghiu
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	141	'nzullini
	142	anicini
	143	biscotti alle mandorle e al miele
	144	bucconotto
	145	buffeddi
	146	cannoli, i cannola
	147	chinulille
	148	cotognata
	149	crema reggina
	150	crispelle salate, crispeddhe
	151	crispelle dolci, crispeddhe
	152	crostini di grano
	153	cudduraci, 'nguti
	154	cupeta
	155	cuzzupa
	156	dita d'apostolo
	157	fichi ricoperti al cioccolato
	158	frese bianche
	159	frese integrali
	160	frise al peperoncino
	161	ginetti
	162	granita, scirobetta
	163	lestopitta
	164	liquirizia
	165	liquirizia alla menta
	166	liquirizia all'anice
	167	morticeddhi, frutti alla martorana
	168	mostaccioli
	169	mozzetti
	170	nacatole
	171	nepitelle
	172	ossa di morto, ossa i mortu
	173	pan di spagna di dipignano
	174	pane al miele di cerzeto
	175	pane casereccio
	176	pane con la giuggiulena
	177	pane di castagne
	178	pane di patate
	179	pane di pellegrina, i pani di pellegrina
	180	pane di segale di canolo
	181	pasta col ferretto
	182	pasta di mandorla al bergamotto
	183	pasta di mandorle
	184	pasta fileja
	185	paste con lo zucchero
	186	pesca
	187	petrale, u petrali

	188	pezzo duro
	189	pignolata al miele, napiteddhi
	190	pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	191	piparelle
	192	pitta
	193	pitta di san martino
	194	pitta ‘mpigliata
	195	pizza alla reggina, pitta a riggitana
	196	pizza di maggio, pitta di maju
	197	pizzi ccu niebiti
	198	pizziccul'ova
	199	rafioli
	200	sammartine
	201	sanguinaccio
	202	scaldatelle, scaldateddi
	203	scalille
	204	sguta
	205	sorbetto al bergamotto
	206	sospiri di monaca
	207	stomatico
	208	stracetti
	209	stroncatura, struncatura
	210	susumelle
	211	taglierini e ciciri, laganelle e ciciri
	212	taralli bianchi
	213	taralli morbidi
	214	tarallini ai semi di anice
	215	tarallini ai semi di finocchio
	216	tarallini al peperoncino
	217	tartine di sanguinaccio, tratini i sanguinacciu
	218	tartufo di pizzo
	219	torroncino
	220	torrone a poglia con mandorle, turruni
	221	torrone di arachidi con zucchero
	222	torrone gelato, turruni gelatu
	223	turdilli
	224	xialuni
	225	zeppole, zzippulii san giuseppi
Prodotti della gastronomia	226	frittata pasquale
	227	frittele di fiori di zucca, sciuriddi
	228	maccheroni con il sugo di capra, maccaruni i casa cu sugu i capra
	229	melanzane ripiene, mulingiani chini
	230	pancotto, brodo pieno, panicuottu
	231	parmigiana
	232	peperonata alla calabrese, 'nzimbatò
	233	polpette di melanzana, purpetti i mulingiana
	234	pomodori ripieni, pummaroro chini
	235	riso di magro, granu mariu, u risu mariu
	236	uova e curcuci, ova chi curcuci
	237	uova strapazzate con pomodoro, sursuminata
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	238	acciughe marinate
	239	acciughe salate
	240	aguglie, costardelle fritte
	241	alici salate
	242	alici salate e pepate
	243	alici sott'olio
	244	bottarga di tonno
	245	frittelle di neonata, cicirella, fritelle di nannata
	246	involtini di pesce spada
	247	involtini di spatola, 'nvoltini i spatula
	248	pesce sciabola, vela, spatola
	249	pesce spada alla ghiotta, pisci spada a gghiotta

	250	pesce spada arrosto con il sarmoriglio, pisci spada rustutu c'u sarmurrigghiu
	251	rosamarina
	252	sarde salate
	253	sarde salate e pepate
	254	sardella salata di crotone
	255	stocafisso, stocco alla ghiotta
	256	stocco di mammola
	257	tonno sott'olio, pesantono sott'olio
	258	tortiera di alici
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	259	miele di arancio calabrese
	260	miele di castagno calabrese
	261	miele di corbezzolo
	262	miele di eucaliptus calabrese
	263	miele di melata di abete calabrese
	264	miele di sulla calabrese
	265	ricotta
	266	ricotta affumicata
	267	ricotta di capra affumicata
	268	ricotta di pecora
	269	ricottone salato

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	cioccolato al limoncello
	2	fragolino
	3	liquore al tartufo nero
	4	liquore concerto
	5	liquore crema di limone
	6	liquore di amarene
	7	liquore di gelse rosse
	8	liquore di madarino dei campi flegrei
	9	liquore di mirtillo
	10	liquore finocchietto
	11	liquore nanassino
	12	nespolino
	13	nocillo
	14	sciroppo di arancia bionda
	15	sidro di mela limoncella
	16	vino cotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	17	ammugliatielli
	18	braciola di capra di siano
	19	busecchia-mammella di vacca, busecchia
	20	capicollo
	21	capicollo di ricigliano
	22	carne bufalina
	23	carne di bovino podolico
	24	carne di suino di razza casertana
	25	carne ovina di laticauda
	26	cervellatine
	27	cicoli
	28	coniglio di fosso dell'isola d'ischia
	29	fegato con la zeppa
	30	filetto di vairano patenora*
	31	filettone di vairano patenora*
	32	fiocco di prosciutto
	33	fleppa*
	34	gelatina di maiale*
	35	mozzariello*
	36	nnoglia di maiale*
	37	nzogna - sugna nella vescica, nzogna nella vescica
	38	orvula*
	39	pancetta arrotolata
	40	pancetta tesa
	41	prosciutto di casaletto*
	42	prosciutto di monte*
	43	prosciutto di pietraroja*
	44	prosciutto di rocchetta*
	45	prosciutto di trevico*
	46	prosciutto di venticano*
	47	salame napoli*
	48	salame di mugnano*
	49	salsiccia
	50	salsiccia affumicata
	51	salsiccia del cilento*
	52	salsiccia del vallo di diano*
	53	salsiccia di polmone*
	54	salsiccia fresca a punta di coltello
	55	salsiccia r' poc*
	56	salsiccia rossa di castelpoto*
	57	salsiccia sotto sugna
	58	salsiccia sotto sugna di vairano patenora
	59	samurchio*
	60	soppressata del cilento*
	61	soppressata del sannio*

	62	soppressata del vallo di diano*
	63	soppressata di gioi cilento*
	64	soppressata di ricigliano*
	65	soppressata irpina*
Formaggi	66	bebè di sorrento
	67	bocconcini alla panna di bufala
	68	burrini e burrata di bufala
	69	caciocavallo affumicato
	70	caciocavallo del matese*
	71	caciocavallo di bufala
	72	caciocavallo di castelfranco*
	73	caciocavallo irpino di grotta*
	74	caciocavallo podolico*
	75	cacioricotta caprino del cilento
	76	caciotta di capra dei monti lattari
	77	caciottina canestrata di sorrento
	78	caprino conciato del montemaggiore*
	79	caso conzato*
	80	caso maturo*
	81	casoperuto e marzolino*
	82	casuforte di statigliano, cacioforte, casoforte*
	83	casu ré pecóra del matese*
	84	fiordilatte
	85	formaggio caprino del cilento
	86	formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	87	formaggio morbido del matese*
	88	juncata
	89	manteca*
	90	manteca del cilento*
	91	mozzarella nella mortella*
	92	pecorino del monte marzano*
	93	pecorino di bagnolese*
	94	pecorino di carmasciano*
	95	pecorino di laticauda*
	96	pecorino fresco e stagionato
	97	pecorino di pietraroja*
	98	pecorino salaprese*
	99	provola affumicata*
	100	provola affumicata di bufala*
	101	provolone*
	102	riavulillo*
	103	ricotta di fuscella di sant'anastasia*
	104	scamorza
	105	scamorza di bufala
	106	scamorzini del matese*
	107	scamosciata
	108	stracciata*
	109	stracciata del matese*
	110	treccia
Grassi (burro, margarina, oli)	111	burro di bufala
	112	olio extravergine di oliva sannio caudino telesino
	113	olio extravergine di oliva sannio colline beneventane
	114	aglio dell'ufita
	115	albicocca vesuviana
	116	amarene appassite dei colli di s. pietro
	117	arancia di pagani
	118	arancia di sorrento
	119	broccolo del vallo di diano
	120	broccolo di paternopoli
	121	broccolo friariello di napoli, friarielli
	122	broccolo san pasquale
	123	caldarroste in sciroppo e rum

124	cappella
125	carciofo bianco
126	carciofo capuanella
127	carciofo di castellammare
128	carciofo di montoro
129	carciofo di pietrelcina
130	carciofo di procida
131	carciofo pignatella, carciofo rosso, carcioffola pascaiola
132	cardillo
133	cardone
134	carlentina
135	carosella
136	castagna del monte faito
137	castagna del prete
138	castagna di acerno
139	castagna di serino
140	castagna di trevico
141	castagna jonna di civitella licinio
142	castagna paccuta
143	castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina
144	castagna vofarella
145	castagne infornate, castagne n'fornate
146	castagne moscie, fico
147	cavolfiore gigante di napoli
148	cavolo da minestra
149	cece di cicerale
150	cece di valle agricola
151	cece nero del fortore
152	cicoria selvatica
153	cicoria verde di napoli
154	ciliegia del monte
155	ciliegia della recca
156	ciliegia di bracigliano
157	ciliegia di pimonte
158	ciliegia di siano
159	ciliegia maiatica
160	ciliegia melella
161	ciliegia s. pasquale
162	cipolla alifana
163	cipolla bianca di pompei
164	cipolla di eremiti
165	cipolla di vatolla
166	cipolla ramata di montoro
167	cuccija
168	fagioli di volturara irpinia
169	fagioli lardari
170	fagioli quarantini
171	fagioli tabacchini
172	fagiolo a formella
173	fagiolo a pisello
174	fagiolo della regina di san lupo
175	fagiolo dell'occhio
176	fagiolo dente di morto
177	fagiolo di cera
178	fagiolo di controne
179	fagiolo di gallo matese
180	fagiolo di gorga
181	fagiolo di mandìa
182	fagiolo di villaricca
183	fagiolo mustacciello
184	fagiolo san pasquale di casalbuono
185	fagiolo s'anter di casalbuono
186	fagiolo striato del vallo di diano
187	fagiolo tondino bianco del vallo di diano
188	fagiolo zolfariello

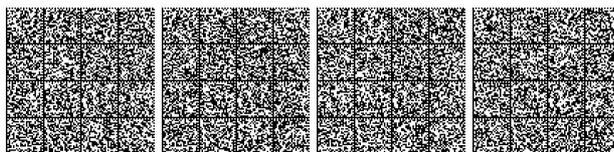
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	189	fava di miliscola
	190	fichi secchi con miele
	191	fico di s. mango
	192	fico vendemmia, natalese
	193	finocchio bianco palettone
	194	finocchio di sarno
	195	fragolata di acerno
	196	fragolina degli alburni e dell'alto sele, fraulella
	197	fungo porcino del vulcano di roccamonfina
	198	giallona di siano
	199	granoturco della quarantina
	200	granoturco di gallo matese
	201	kaki vainiglia napoletano
	202	lenticchia di valle agricola
	203	limone di procida
	204	lupino gigante di vairano
	205	mais spiga bianca, spogna bianca
	206	mandarino dei campi flegrei
	207	marrone di s. cristina
	208	marrone di scala
	209	marzellina
	210	marzocca
	211	mela bianca di grottolella, mela renetta champagne
	212	mela capodiciuccio
	213	mela chianella
	214	mela chichedda
	215	mela limoncella
	216	mela limoncellona
	217	mela san giovanni
	218	mela sergente
	219	mela tubbiona
	220	mela zitella
	221	melanzana cima di viola
	222	melanzana lunga di napoli
	223	melanzana paccia
	224	melone di altavilla
	225	melone napoletano
	226	nocciola camponica
	227	nocciola di s. giovanni
	228	nocciola mortarella
	229	nocciola riccia di talanico
	230	noce di sorrento
	231	noce malizia
	232	noce san martino
	233	oliva caiazzara
	234	oliva vernacciola di melizzano
	235	oliva masciatica
	236	olive pisciottane schiacciate sott'olio
	237	panzarieddi di casalbuono
	238	papaccelle
	239	pappola
	240	patata di monte san giacomo
	241	patata di trevico
	242	patata fresca campana
	243	patata nera del matese
	244	patata novella
	245	patata ricciona o riccia di napoli
	246	patata rossa del vallo di diano
	247	patata sotterrata di calvaruso
	248	peperoncini ripieni al tonno
	249	peperoncini verdi o di fiume
	250	peperoncino friariello napoletano
	251	peperoncino friariello nocerese
	252	peperone cazzone
	253	peperone papaccella, papaccelle riccie

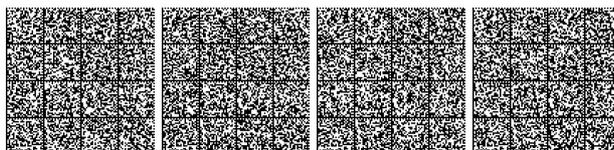
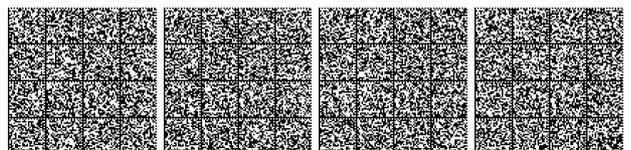
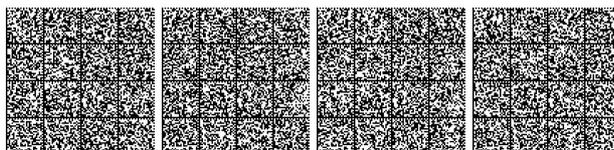
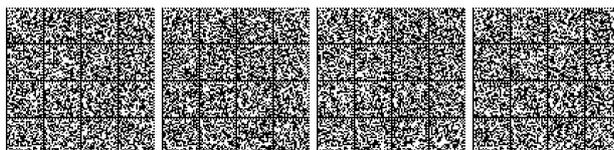
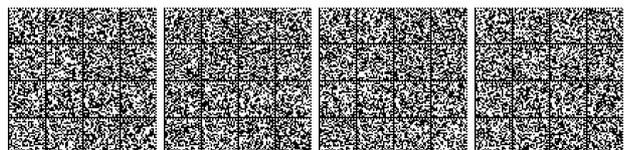
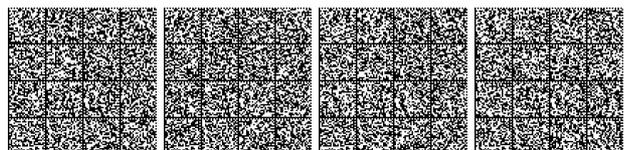
	254	peperone sassaniello
	255	peperoni quagliettani
	256	pera del rosario
	257	pera lardara
	258	pera mastantuono
	259	pera pennata
	260	pera sant'anna
	261	pera sorba
	262	pera spadona di salerno
	263	pera spina
	264	percoca col pizzo
	265	percoca puteolana
	266	percoca terzarola
	267	pesca bellella di melito
	268	pesca bianca napoletana
	269	peschiole
	270	piselli cornetti
	271	pisello centogiorni
	272	pomodori secchi sott'olio
	273	pomodoro fiaschello di battipaglia
	274	pomodorino campano
	275	pomodorino corbarino
	276	pomodorino dell'ufita
	277	pomodorino di rofrano
	278	pomodorino giallo
	279	pomodorino seccagno di gesualdo
	280	pomodorino vesuviano
	281	pomodoro cannellino flegreo
	282	pomodoro di sorrento
	283	pomodoro pelato di napoli
	284	pomodoro spuniello
	285	prugna coglipiecuri
	286	rapa catozza
	287	risciola
	288	risi di casalbuono
	289	saragolla
	290	scarola bianca riccia schiana
	291	sciuscillone
	292	secena
	293	speuta
	294	susina botta a muro
	295	susina marmulegna
	296	susina pappacona
	297	susina pazza
	298	susina scarrafona
	299	susina turcona
	300	tartufo di colliano
	301	tartufo nero di bagnoli irpino
	302	timo delle coste del mutria
	303	torzella, cavolo greco, torza riccia
	304	uva armonera del cilento
	305	uva bianca a cuore del cilento
	306	uva catalanesca
	307	uva cornicella
	308	tabaccanti di casalbuono
	309	virni
	310	zucca lunga di napoli, cocuzza zuccarina
	311	zucca napoletana
	312	zucchino san pasquale
	313	amaretto di caposele
	314	babà
	315	biscotti al miele
	316	biscotti di castellammare
	317	biscotto di grano integrale

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	318	biscotto di granone
	319	biscotto all'amarena
	320	biscotto di sant'angelo
	321	calzoncelli
	322	calzone
	323	carrati
	324	cartellate con mosto
	325	casatiello dolce
	326	casatiello sugna e pepe
	327	chiacchiere
	328	ciaolone
	329	confettone, ò cunftton
	330	copeta
	331	delizie al limone
	332	divino amore
	333	follovielli
	334	fusillo di felitto
	335	fusillo di gioi
	336	fusillo furitano, ò fusillo furitano, ò riccio furitano
	337	guanto caleno
	338	matasse di caposele
	339	migliaccio
	340	monachina
	341	muffletto di caposele
	342	mustaccioli
	343	'ndunderi
	344	'nfrennula
	345	pagnotta di santa chiara
	346	palme di confetti
	347	pane dei camaldoli
	348	pane di baiano
	349	pane di calitri
	350	pane di iurmano
	351	pane di montecalvo
	352	pane di padula
	353	pane di patate
	354	pane di san sebastiano
	355	pane di saragolla
	356	pane di villaricca
	357	panesillo di ponte
	358	paniedd' r' sirino
	359	pantorrone
	360	panuozzo
	361	panzarotti
	362	parrozzo*
	363	pasta mischiata
	364	pasticella di acerno
	365	pastiera
	366	pigna
	367	pizza chiena
	368	pizza con ricotta
	369	pizza di farinella bacolese, pizza gialla, 'a zellòse
	370	pizza di scarola
	371	pizza figliata, serpentone
	372	pizza migliazza cu li frittole
	373	pizza napoletana verace artigianale
	374	pizza sulla liscia*
	375	puccellato dolce
	376	puccellato salato
	377	raffioli
	378	raviolo di ricotta di pecora
	379	ricci
	380	roccocò
	381	sanguinaccio
	382	scaldatelle

	383	scanata del sannio
	384	scazzatiello, cavatieddu
	385	scialatiello
	386	sciusciello, ò sciuscello
	387	sfogliatella
	388	sfogliatella santa rosa
	389	sospiri al limone
	390	spantorrone di grotta
	391	struffoli
	392	struppolo
	393	susamielli
	394	taraddi con finocchio
	395	taralli intrecciati
	396	tarallini al vino
	397	tarallo all'uovo
	398	tarallo con le mandorle
	399	tarallo cu ll'ove
	400	tarallo di agerola
	401	tarallo sugna e pepe
	402	tarallucci al naspro
	403	tasca
	404	torroncino di roccagloriosa
	405	torrone croccantino di s. marco dei cavoti
	406	torrone di benevento
	407	torrone di castagna
	408	torrone di ospedaletto d'alpinolo
	409	triilli
	410	turcinegliu
	411	vanti
	412	zandraglia
	413	zeppola di s. giuseppe
	414	zeppola fritta
Prodotti della gastronomia	415	baccalà alla perticatora
	416	braciola
	417	carne al latte
	418	ciambottella
	419	cicci di santa lucia
	420	crocché
	421	gattò di patate
	422	genovese
	423	frittata di scammaro
	424	frittura napoletana
	425	melanzana a scarpone
	426	parmigiana di melanzane
	427	peperone imbottito
	428	pancotto dei foresi
	429	panzetta
	430	patane e cicc'
	431	polenta stampata, alla cucchiaredda, frattaccio
	432	ragù napoletano
	433	sartù di riso
	434	sfrionzola
	435	stufati di teggiano
	436	zuppa di soffritto
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	437	acciughe sotto sale*
	438	alicette piccanti*
	439	alici di menaica*
	440	alici marinate*
	441	colatura di alici di cetara*
	442	cozza del golfo di napoli e del litorale flegreo, cozzeca
	443	filetti di alici sott'olio*
	444	marzellina*

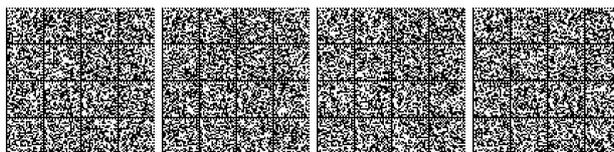
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	445	miele di acacia
	446	miele di castagno
	447	miele di girasole
	448	miele di sulla
	449	miele millefiori
	450	ricotta di fuscella*
	451	ricotta di laticauda
	452	ricotta essiccata di bufala*
	453	ricotta essiccata ovicaprina*
	454	ricotta fresca di bufala*
	455	ricotta fresca ed essiccata di capra*
	456	ricotta fresca ed essiccata di pecora*
	457	ricotta salaprese

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

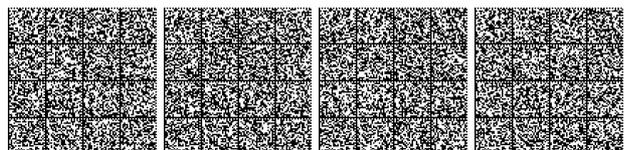
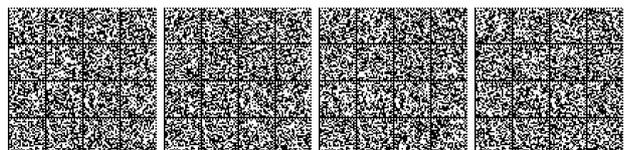
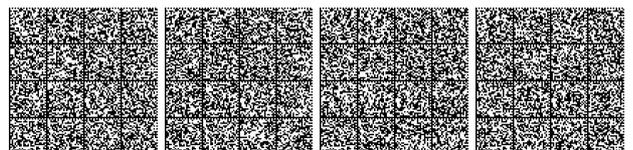
Tipologia	N°	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua d'orcio o d'orzo, l'acqua d'orz o d'orss
	2	anicione, andsòn
	3	anisetta, anisèta
	4	liquore a base di grapppa e pere o mele
	5	liquore di prugnoli, bargnolino, bargnulein
	6	liquore zabaglione all'uovo
	7	maraschino, maraschèin
	8	marenata
	9	nocino, nosen, nozèn
	10	sorbolo, liquore nobile di sorbole, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen
	11	sassolino
	12	vin brûlè, vino brulè, brulè
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	13	agnello da latte, agnel, delle razze: sarda e massese
	14	bel e cot, belecot
	15	bondiola
	16	cappello del prete, cappel da pret
	17	carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela, vaca rumagnola
	18	carne della razza bovina marchigiana
	19	castrato di romagna, castrè, castròn
	20	ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrislon, cicoli, sgrisciuli
	21	coppa arrosto, cupa arost
	22	coppa di testa, tortella
	23	coppa di montagna della val nure, cuppa ad muntagna
	24	culatello, culatel
	25	fegatelli
	26	fiocchetto
	27	fiocco di culatello
	28	gallo ruspante
	29	lardo di moltefeltro
	30	lardo, gras
	31	lonzino, capolongo
	32	mariola
	33	mazza fegato
	34	miaccio, miaggio, migliaccio
	35	pancetta arrotolata
	36	pancetta canusina
	37	pesto di cavallo, caval pist
	38	piccola di cavallo, picula 'd caval
	39	pollo di razza fidentina
	40	pollo di romagna
	41	porchetta, purcheta
	42	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	43	salame all'aglio, salam da l'ai
	44	salame di canossa o salame di castelnuovo monti
	45	salame fiorettino
	46	salame gentile, salam gentil, salâm zintìl
	47	salsiccia
	48	salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina
	49	salsiccia matta, ciàvar, zuzèzz matta
	50	salcicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta

	51	spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda
	52	stracotto alla piacentina, 'l stua
	53	suino di razza mora o mora romagnola
	54	suino pesante
	55	tacchini bronzato rustico o nostrano, galnacc, dindo
	56	tasto, tast
	57	zuccotto di bismantova
Condimenti	58	pasta di tartufo bianco
	59	sale alimentare di salsomaggiore
	60	sale, sàl
Formaggi	61	caciotta
	62	caciotta vaccina al caglio vegetale
	63	caprino
	64	cascio pecorino lievito, pecorino fresco a latte crudo
	65	casecc
	66	formaggetta fresca, furmaìn
	67	pecorino
	68	pecorino del pastore
	69	pecorino dell'appennino reggiano
	70	raviggiolo
	71	ribiola della bettola, ill ribiol
	72	robiola, ribiola, furmai nis
	73	aglio bianco piacentino
	74	albicocca val santerno di imola
	75	antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdulino, della goccia
	76	antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina
	77	antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola domestiga
	78	antica varietà di olivo piacentino della cultivar: lugagnano, mazzoni
	79	antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na
	80	antiche varietà di castagne piacentine: domestica di gusano, vezzolacca
	81	antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirne, mora di diolo, albanotti
	82	antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa
	83	antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone
	84	antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco
	85	antiche varietà di vitigni reggiani: redga, sgavetta, termarina, scarsafoglia, spergola
	86	asparago, aspargina, sparz, sparazena
	87	cardo gigante di romagna

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	88	castagna fresca e secca di granaglione
	89	castagna reggiana, masangaia
	90	castagne arrosto al vino rosso, balush o ballotte
	91	cicerchia
	92	ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
	93	cocomero tipico di san matteo decima
	94	cucciaroli, cuciarole, cuciarùl
	95	doppio concentrato di pomodoro
	96	farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castaggne
	97	farro triticum dicoccum
	98	fragola di romagna
	99	gemoglio di pungitopo sott'olio
	100	kiwi
	101	lischi, roscano, agretto, bacicco, liscaro
	102	loto di romagna
	103	marmellata di bacche di rosa canina
	104	marmellata di more
	105	marrone del montefeltro
	106	marrone di campora, maron ed campra
	107	mela campanina, pòm campanein
	108	melone tipico di san matteo decima
	109	patata di montescudo
	110	patata di montese
	111	pera scipiona
	112	pera volpina
	113	pesca bella di cesena
	114	pesca buco incavato, bus incavè
	115	raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo
	116	saba dell'emilia-romagna, sapa
	117	sapore, savor
	118	saporetto dell'appennino reggiano, savurett, savorèt
	119	stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, strìdual, stridul, strìvul, strìgval
	120	sugali, sugal
	121	sughi d'uva reggiani, sugh
	122	susina di vignola
	123	susina vaca zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza
	124	tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca
	125	tartufo bianco pregiato
	126	tartufo nero di fragno, trifola
	127	tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula negra
	128	tartufo nero pregiao (tuber melanosporum vitt.)
	129	africanetti, biscotti margherita, africanèt
	130	amaretti, amarett
	131	amaretto di spilamberto
	132	anolini, anvein, amvei, anvei, anven
	133	anolino, anolen
	134	basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot
	135	bensone, balsone, balsòn
	136	biscione reggiano
	137	bizulà
	138	bodino di uva termarina
	139	bomba allo zabaglione o di Canossa

140	bomba di polenta, bomba ed puleninta
141	bomba di riso, bomba 'd ris
142	bomba di tagliatelle
143	borlengo, burleng, burlang
144	bortellina, burtlêina
145	bracciatello
146	bustrengo, bustrenga, bustrèng, bostrengo
147	caffè in forchetta
148	canestrelli, canestrèli
149	cantarelle, al cantarëli
150	cappellacci di zucca, caplazz con la zucca
151	cappelletti all'uso di Romagna, caplet
152	cappelletti, caplitt
153	cappelletto reggiano
154	cassatella
155	castagnaccio, castagnaz
156	castagnaccio, pattona
157	castagnole
158	cherseinta sotto le braci, crescentina
159	chizze reggiane, el chezzi, chezzi
160	ciabatta di s. antonio, savata ed s. antoni
161	ciaccio, ciacc
162	ciambella di quaresima cotta nell'acqua
163	ciambella ferrarese, brazadela
164	ciambella reggiana, bresadela, busilan
165	ciambella, boslan, zambëla
166	ciambelline, buslanein
167	coppo all'emiliana
168	crescenta, carsent
169	crescenta fritta, cherscènta frètta
170	crescioni, guscioni, cassoni, carsôn, gussun, cursôn
171	croccante, cruccânt, cruclânt, scruclânt
172	crostoli del montefeltro
173	curzoli, stringotti, curzùl
174	dolce di san michele, dolz ad san michele
175	erbazzone di reggio emilia
176	fave dei morti, fave dolci, favette
177	focaccia con ciccioli, chisola
178	fritloc frittelle di castagne
179	frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne
180	frittelle di riso, fritell ad ris
181	frittelle di tagliatelle, pattone
182	frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaitt
183	garganello, garganell
184	gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò
185	gnocchetti di pangrattato, pisarei
186	gnocco al forno coi ciccioli, gnocc, gnocc cott al fouren con i grasso
187	gnocchi di patate, sgranfignone, macarun s'al pateti, gnòc
188	gnocco fritto, gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc
189	intrigoni, sfrappole emiliane, intrigoun
190	latte brulè, latt brulè
191	latte in piedi, latt in pè
192	latteruolo
193	mandorlato al cioccolato di modigliana
194	manfrigoli
195	maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajé, maltajéd
196	mandorlini del ponte, mandurlin dal pont

Categoria	N.	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	197	miacetto, miacet
	198	migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng, migliaccio, e miazz
	199	minestra di castagne
	200	minestra imbottita, spoja lorda
	201	mistocchine, mistuchina, mistuchen, mistòk, mistocchi ed fareina ed castagn, al mistuchìni, al mistuchen
	202	mosto cotto, must cot
	203	orecchioni, j urciôn
	204	pagnotta pasquale
	205	pampepato o pampapato, pampepat, pampapat
	206	pancotto, pancöt, pacöt
	207	pan di spagna
	208	pane a lievitazione naturale
	209	pane casareccio, pan casalen
	210	pane di castrocaro
	211	pane di zucca, pan ad zücca
	212	pane dolce con i fichi, pan dülz cun i figh
	213	panzanella, panzanëla
	214	pane schiacciato, batäro
	215	pappardelle, al papardel, al papardeli
	216	passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd
	217	pasta frolla alla maniera reggiana
	218	pasta rasa, pastarèsa, pasta resa, pasta ragia
	219	pasticcio di cappelletti
	220	pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz
	221	patacucci, patacóc, patacùc
	222	pattona, castagnaccio, torta di castagne
	223	pesche finte ripiene
	224	piada coi ciccioli
	225	piadina della madonna del fuoco
	226	piadina fritta, pié fretta
	227	pinza bolognese, penza bolognese
	228	pizza di pasqua, crescia di pasqua
	229	polentine
	230	riso con la tritura o tradura, minestrino di pasqua, minestra del paradiso, ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura
	231	savoiardi
	232	savoiardi di persiceto, ciabattine di s. antonio, savuièrd
	233	sbricciolina, sbrisulina
	234	scarpasot
	235	sfoglia dell'emilia-romagna, spója, spòia
	236	sfogliata o torta degli ebrei, tibuia
	237	sfrappe, fiocchetti
	238	solata, solata di farina bianca, suleda
	239	spongata di busseto
	240	spongata di corniglio
	241	spongata di piacenza, spungada, spungheda
	242	spongata di reggio emilia
	243	spongata, spunghéda
	244	sprelle, spreli
	245	spumini, schiumini, spumén
	246	stracadèint, straccadèint, stracadent
	247	stracchino gelato, stracchein in gelato
	248	stricchetti, farfallini,scrichèt, fiuchèt
	249	strozzapreti, strozaprit
	250	sulada

	251	tagliatelle, tajadèli, tajadël, lasagni
	252	tagliatella bolognese
	253	tagliatelle con gli stridoli,tajadël cun i strìdul; tajadël cun i strìgul, tajadëli cun i stridle
	254	tagliatelle dolci
	255	tagliatelle verdi, tajadël verdi, tajadèli verdi
	256	tagliatelle verdi all'emiliana, tajadeli verdi
	257	tardura
	258	tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese
	259	tirotta con cipolla, tiratta ala zivola
	260	topino d'ognissanti
	261	torta d'erbe
	262	torta dei preti, turta ad prètt
	263	torta di granoturco, turta ad mëlga
	264	torta di mele, turta ad pum
	265	torta di pere, turta ad per
	266	torta di prugne, turta ad brügna
	267	torta di ricotta
	268	torta di riso di reggiana
	269	torta di uva termarina
	270	torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela
	271	tortellacci, tortelloni, turtlacc
	272	tortellacci di carnevale
	273	tortelli alla lastra
	274	tortelli con le ortiche
	275	tortelli d'erbetta, torde d'erbeta
	276	tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt
	277	tortelli di mele
	278	tortelli di patate
	279	tortelli di ricotta
	280	tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei
	281	tortelli di san giuseppe, turtei ad san giusèpp
	282	tortelli di verza
	283	tortelli di zucca alla reggiana, turtei ed zoca
	284	tortelli di zucca, tortei ad zücc, cappellacci di zucca turtlòn ad sùca
	285	tortelli coi rosolacci, turtel cun al barösli; turtel con al ròşli
	286	tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana, turtee d'erba
	287	tortellini di bologna
	288	tortellini
	289	zabajone, zabaglione, zambajoun
	290	zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese
	291	zuppa inglese, sopinglesa, zòppa iglèisa, sopinglesa, zoppa inglèisa
	292	arbada, polenta con cotenne e cavolo nero
	293	agnello alla piacentina, agnel äla piasinteina
	294	agnello con piselli alla romagnola, agnë cun i bșarël a la rumagnöla
	295	anguilla in umido, anguilla in ümid
	296	arrosto di maiale alla reggiana
	297	arrosto ripieno
	298	baccalà alla romagnola, bacalà a la rumagnöla
	299	baccalà con i porri, e' bacalà con i por

300	baccala in umido, bacalà in òmid
301	barzigole, barzègli, bistregli
302	calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucada, cazzagai, calzagàtt, paparucci, cassambragli
303	cavolfiore all'uso di romagna
304	cavoli ripieni, cavul ripein
305	cipolle comodate
306	cipolle intere con salsa
307	cipolle ripiene di magro
308	coniglio arrosto alla reggiana, cunìn a ròst
309	coniglio in umido, coniglio ala cacciatora
310	cotenna e ceci, cudga e sisar
311	dolce e brusco, dulz e brühsc
312	fagioli in giubalunga
313	faraona alla creta, faraona al creda
314	fegatelli di maiale, figadèt
315	frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò
316	funghi fritti, fonz fritt
317	gnocchi, gnocc
318	imbalsadura, minestrina di piselli pancetta e pomodoro
319	insalata rustica, rustisana
320	lasche del po in carpione, sticc' in carpiòn
321	lepre alla piacentina, levra ala piasinteina
322	lesso di carni, less
323	lumache alla bobbiese, lümaga al bubbiese
324	maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies
325	merluzzo in umido, marlüss in ümid
326	mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein
327	minestra con punte di asparagi, sparseina
328	ossobuco, òs bus
329	ovuli ripieni, ovuli ripein
330	pancetta e piselli, panzëtta e riviott
331	pan cott, zuppa di pane
332	pesce gatto in umido, pèesc gat
333	polenta condita, puleinta consa
334	polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne
335	polenta e patate, puleinta e pomdaterra
336	polenta pasticciata
337	pollo alla cacciatora, pol ala cazadôra
338	polpettone di tacchino alla reggiana
339	punta di petto di vitella ripiena, picaja
340	radicchi con la pancetta
341	ragù alla romagnola
342	ragù classico alla bolognese
343	riso e verza con costine, ris e verza cun custeina
344	risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn
345	risotto con le poveracce, risòt cun al pavaraz
346	salsa di prezzemolo, sälsa ad savur
347	salsa verde per bolliti
348	scàpa, mnufocc, menni
349	seppie con i pisellli
350	spinaci alla romagnola, spinaci con l'uvetta, spinëz a la rumagnöla
351	tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus
352	tinche all'emiliana
353	torta di patate, turta d'patat
354	torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese
355	tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne

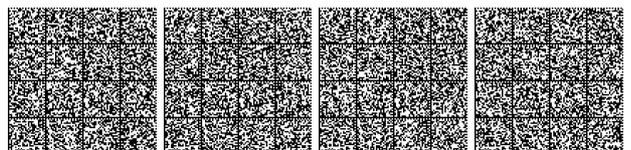
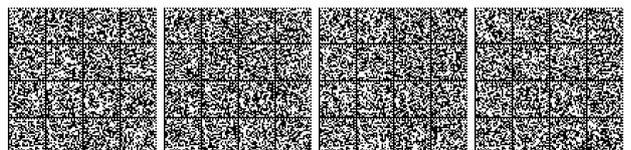
	356	trippa, trèpa
	357	trippa alla reggiana, busecca, buzèca
	358	trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina
	359	trote come si preparano a succiso
	360	valigini, valisein, verzot
	361	verzolini, varzulein
	362	zigulleda, ziguleda
	363	zucchini ripieni, zücchein ripein
	364	zuppa di ceci, süppa ad sisar
	365	zuppa di pesci, süppa ad pess
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	366	miele del montefeltro
	367	miele del crinale dell’appennino emiliano-romagnolo
	368	miele di erba medica della pianura emiliano-romagnolo
	369	miele di tiglio, mel tiglio
	370	ricotta
	371	ricotta vaccina fresca tradizionale dell’emilia-romagna, puina, puvina
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	372	acquadelle marinate
	373	alici marinate, sardun marined
	374	anguilla marinata di comacchio
	375	brodetto di vongole
	376	cozze gratinate
	377	saraghina, papalina, saraghina sora al test
	378	saraghina maturata nel sale

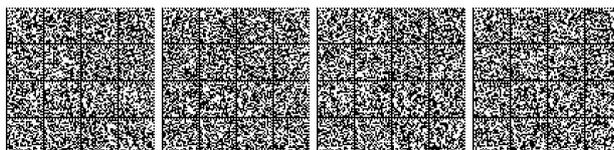
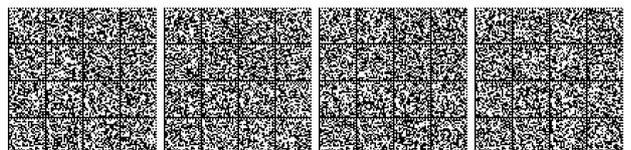
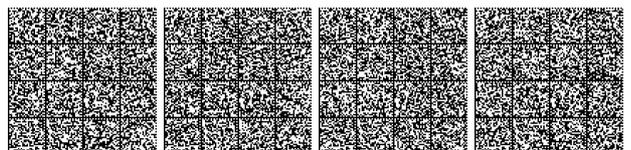
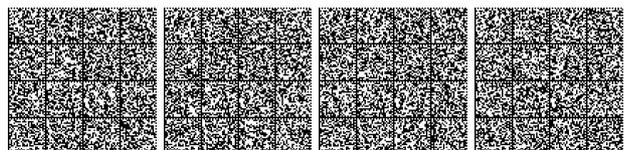
REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	distillato di pere
	2	most
	3	sciroppo di olivello spinoso
	4	sciroppo di piccoli frutti
	5	sciroppo di sambuco
	6	sciroppo di tarassaco
	7	succo di mela
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	agnello istriano
	9	argjel
	10	bondiola
	11	brusaula
	12	cappone friulano
	13	cicines
	14	coppa di testa
	15	cotto d'oca
	16	crafus
	17	filon
	18	insaccati affumicati
	19	lardo
	20	lingua cotta di carnia
	21	linguâl
	22	lujànie
	23	marcundela
	24	musetto
	25	ossocollo e culatello affumicati
	26	pancetta arrotolata dolce e affumicata
	27	pancetta arrotolata manicata
	28	pancetta con lonza
	29	pancetta stesa, lardo, guanciale
	30	pestadice
	31	pestat
	32	pitina
	33	petto d'oca affumicato
	34	pindulis
	35	polmonarie
	36	porcaloca
	37	prosciuttino crudo d'oca
	38	prosciutto cotto praga
	39	prosciutto di cormons*
	40	prosciutto dolce o affumicato
	41	salam di cueste
	42	salame d'oca
	43	salame friulano
	44	sanganel
	45	sassaka
	46	sbarbot
	47	schulta fumat
	48	sopressa
	49	spalla cotta di carnia affumicata
	50	speck affumicato
	51	speck d'oca
	52	stinco di carnia
Condimenti	53	aceto di mele
	54	osiet
	55	salsa balsamica
	56	caciotta caprina
	57	caprino stagionato
	58	cuincir
	59	formadi frant

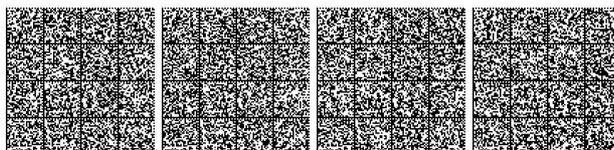
Formaggi	60	formaggio asìno*
	61	formaggio caprino morbido
	62	formaggio di malga*
	63	formaggio fagagna
	64	formaggio salato
	65	formai del cìt
	66	frico
	67	latteria
	68	monte re
	69	sot la trape
	70	tabor
Grassi (burro, margarina, oli)	71	olio dei colli orientali
	72	olio del carso
	73	ônt (burro fuso di malga)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	74	aglio di resia
	75	asparago bianco
	76	asparago verde in agrodolce
	77	blave di mortean
	78	cavolo broccolo
	79	castagna canalutta
	80	castagna marrone di vito d'asio
	81	castagna obiacco
	82	ciliegia duracina di tarcento
	83	cipolla rosa della val cosa
	84	craut garp
	85	fagioli borlotti di carnia
	86	fagiolo borlotto di pesariis
	87	fagiolo cesarins
	88	fagiolo dal santisim
	89	fagiolo dal voglut
	90	fagiolo laurons
	91	fagiolo militons
	92	fagiolo rampicante fiorina
	93	fico figo moro
	94	lidrìc cul pòc
	95	mais da polenta
	96	mela zeuka
	97	patate di ribis e godia
	98	patatis cojonariis
	99	pesca iris rosso
	100	pesca isontina
	101	pesca triestina
	102	pierçolade
	103	radic di mont
	104	radicchio canarino
	105	rapa di verzegnis
	106	ràti
	107	rosa di gorizia
	108	savors
	109	vellutata di asparago verde
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria	110	biscotto esse
	111	biscotto pordenone
	112	biscotto pevarins
	113	buiadnik
	114	cjalcune
	115	cjalzòns
	116	colaz
	117	favette triestine
	118	gnochi de susini
	119	grissino di resiutta
	120	gubana

biscotteria, pasticceria e confetteria	121	marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
	122	marmellata di olivello spinoso e mele*
	123	pinza triestina
	124	presnitz
	125	putizza
	126	strucchi
	127	strucchi lessi
Prodotti della gastronomia	128	stak
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	129	calamaro di saccaleva
	130	canocia de nassa
	131	dondolo
	132	matàn
	133	mormora di miramare
	134	mussolo de scoio
	135	passera coi ovi
	136	pedocio de trieste
	137	pesce di valle
	138	sardoni in savor
	139	sardoni salati
	140	sievoli soto sal
	141	trota affumicata di san daniele
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	142	miele di acacia del carso
	143	miele di marasca del carso
	144	miele di melata di bosco del carso
	145	miele di tiglio del carso
	146	miele friulano di acacia
	147	miele friulano di amorfa
	148	miele friulano di castagno
	149	miele friulano di tarassaco
	150	miele millefiori del carso
	151	miele millefiori della montagna friulana
	152	miele millefiori della pianura friulana
	153	ricotta affumicata di malga
	154	ricotta di capra

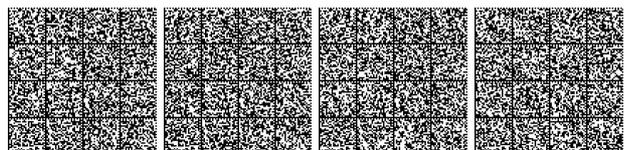
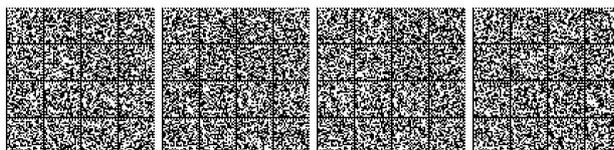
* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LAZIO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	cioccolata a squajo
	2	liquore di genziana
	3	liquore fragolino
	4	liquore nocino
	5	mistrà
	6	rattafia ciociara
	7	sambuca romana
	8	sambuca viterbese
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	9	braciole sott'olio
	10	buddellucci o viarelli
	11	capocollo o lonza
	12	carne di bovino maremmano
	13	carne di coniglio leprino viterbese
	14	carne di pecora secca
	15	coppa (viterbese, reatina)
	16	coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	17	filetto di leonessa
	18	guanciale
	19	guanciale amatriciano
	20	guanciale dei monti lepini al maiale nero
	21	lardo (di leonessa, di san nicola)
	22	lardo del campo di olevano romano
	23	lardo stagionato al maiale nero
	24	lombetto della sabina e dei monti della laga
	25	lombetto o lonza
	26	mortadella (romana, di amatrice ed accumuli, viterbese)
	27	mortadella di cavallo
	28	mortadella di manzetta maremmana
	29	omento di maiale (beverelli)
	30	pancetta di suino
	31	pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
	32	prosciutto crudo "bauletto"
	33	porchetta (di viterbo, di poggio bustone)
	34	prosciutto (di guarcino, di bassiano)
	35	prosciutto cotto al vino ci cori
	36	prosciutto dei monti lepini al maiale nero
	37	prosciutto di montagna della tuscia
	38	salame "castellino"
	39	salame cotto (salame cotto della tuscia)
	40	salame paesano
	41	salamella cicolana
	42	salamino tuscolano
	43	saldamirelli
	44	salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)
	45	salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)
	46	salsiccia al coriandolo di monte san biagio (fresca, conservata e secca)
	47	salsiccia dei monti lepini al maiale nero
	48	salsiccia di castro dei volsci
	49	salsiccia di fegato dei monti lepini al maiale nero
	50	salsiccia di fegato di suino (mazzafegato di viterbo, paesana da sugo, semplice)
	51	salsiccia paesana al coriandolo dei monti aurunci
	52	salsiccia sott'olio (allo strutto)
	53	spalla di suino (spalluccia)
	54	tordo matto di zagarolo
	55	ventricina olevanese
	56	vitellina di bufala di amaseno
	57	vitellone di itri
	58	zampetti

	59	zauzicchie e salam funnan
	60	"zazzicchia" di patrica
Condimenti	61	pasta di olive
	62	pestato di olive di gaeta
	63	salsa all'amatriciana
	64	salsa balsamica di uva
Formaggi	65	burrata di bufala
	66	cacio di genazzano
	67	cacio fiore*
	68	cacio magno (semplice e alle erbe)
	69	caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)
	70	caciocavallo di supino
	71	caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
	72	cacioricotta di bufala
	73	caciotta dei monti della laga
	74	caciotta della sabina (semplice e alle erbe)
	75	caciotta di bufala (pontina)
	76	caciotta di mucca
	77	caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)
	78	caciotta genuina romana
	79	caciotta mista ai bronzi
	80	caciotta mista della tuscia
	81	caciotta mista ovi-vaccina del lazio
	82	caciottina di bufala di amaseno (semplice e aromatizzata)
	83	caprino presamico (di latte vaccino) di supino
	84	ciambella di morolo
	85	conciato di san vittore
	86	formaggio e caciotta di pecora sott'olio
	87	formaggio di capra
	88	gran cacio di morolo
	89	marzolino e/o marzolina
	90	pecorino (viterbese, ciociaro)
	91	pecorino ai bronzi
	92	pecorino dei monti della laga
	93	pecorino della sabina (semplice e alle erbe)
	94	pecorino di amatrice
	95	pecorino di ferentino
	96	pecorino in grotta del viterbese
	97	pressato a mano*
	98	provola di bufala (semplice e affumicata)
	99	provola di vacca (semplice e affumicata)
	100	provolone vaccino
	101	scamorza appassita - cacetto di supino
	102	scamorza vaccina (semplice e ripiena)
	103	squarquaglione dei monti lepini
	104	stracchino di capra
Grassi (burro, margarina, oli)	105	burro di san filippo
	106	olio monovarietale extra vergine di carboncella
	107	olio monovarietale extra vergine di ciera
	108	olio monovarietale extra vergine di itrana
	109	olio monovarietale extra vergine di marina
	110	olio monovarietale extra vergine di olivastrone
	111	olio monovarietale extra vergine di rosciola
	112	olio monovarietale extra vergine di salviana
	113	olio monovarietale extra vergine di sirole
	114	actinidia
	115	aglio rosso di castelliri
	116	aglio rosso di proceno
	117	arancio biondo di fondi
	118	asparago verde di canino e montalto di castro
	119	broccoletti sezzesi "sini"

	120	broccoletto di anguillara
	121	broccolo romanesco
	122	carciofini sott'olio
	123	carciofo di orte
	124	carciofo di sezze
	125	carciofo di tarquinia o della maremma viterbese
	126	carote di viterbo in bagno aromatico
	127	castagna di terelle
	128	castagna rossa del cicolano
	129	cece del solco dritto di valentano
	130	ceci
	131	cicerchia
	132	cicerchia di campodimele
	133	cicoria di catalogna frastagliata di gaeta (puntarelle)
	134	ciliegia di celleno
	135	ciliegia ravenna della sabina
	136	cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	137	fagiolina arsolana
	138	fagiolo a carne
	139	fagiolo a pisello
	140	fagiolo a suricchio
	141	fagiolo borbontino
	142	fagiolo cappellette di vallepietra
	143	fagiolo ciavattone piccolo
	144	fagiolo cioncone
	145	fagiolo del purgatorio di gradoli
	146	fagiolo di sutri
	147	fagiolo gentile di labro
	148	fagiolo giallo
	149	fagiolo regina di marano equo
	150	fagiolo solfarino
	151	fagiolo verdolino
	152	fagiolone di vallepietra
	153	fallacciano di bellegra
	154	farina di marroni
	155	farro
	156	farro dei monti lucretili
	157	farro del pungolo di acquapendente
	158	ferlengo o finferlo di tarquinia
	159	fichi sciroppati con nocciole
	160	fichi secchi di sonnino
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	161	finocchio della maremma viterbese
	162	fragola di terracina
	163	fragolina di nemi
	164	lattuga signorinella di formia
	165	lenticchia di onano
	166	lenticchia di rascino
	167	lenticchia di ventotene
	168	mais agostinella
	169	marmellata di agrumi
	170	marmellata di castagne
	171	marmellata di mele al mosto cotto
	172	marmellata di uva fragola
	173	marmellata di viscioli
	174	marrone (dei monti cimini, di cave)
	175	marrone antrodocano
	176	marrone di arcinazzo romano
	177	marrone di latera
	178	marrone segnino
	179	melanzane sott'olio
	180	mentuccia essiccata
	181	"mosciarella" di capranica prenestina
	182	nocciola dei monti cimini

	183	olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma), (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	184	orzo perlato dell'alto lazio
	185	passata di pomodoro da spagnoletta di gaeta
	186	patata di leonessa
	187	patata turchesa
	188	peperone alla vinaccia
	189	peperoni secchi
	190	pera spadona di castel madama
	191	pere sciroppate al mosto
	192	pesche o percoche sciroppate
	193	pinolo del litorale laziale
	194	pomodoro corno di toro
	195	pomodoro scatolone di bolsena
	196	pomodoro spagnoletta del golfo di gaeta e di formia
	197	prugna pizzutella di picinisco
	198	rapa catalogna di roccasecca
	199	scorsone o tartufo d'estate
	200	tallo sott'olio dell'aglio rosso di proceno
	201	tartufo di campoli appennino
	202	tartufo dei monti lepini
	203	tartufo di cervara
	204	tartufo di saracinesco
	205	uva da tavola pizzutello di tivoli
	206	visciolo dei monti lepini
	207	zafferano della valle dell'aniene
	208	zucchina con il fiore
	209	anse del tevere
	210	amaretti
	211	amaretti casperiani
	212	amaretto di guarcino
	213	barachia
	214	bastoni
	215	biscotti
	216	biscotti e ciambelle all'uovo
	217	biscotti sezzesi
	218	biscotto di s.antonio
	219	biscotto di sant'anselmo
	220	bussolani
	221	cacchiarelle
	222	caciata di sezze
	223	caciatella di maenza
	224	cacione di civitella s. paolo
	225	calzone con verdure
	226	canasciunetti
	227	casata pontecorvese
	228	castagnaccio
	229	castagne stampate
	230	cavallucci e pigne
	231	ciacamarini
	232	ciambella a cancello
	233	ciambella al mosto
	234	ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di maenza
	235	ciambella all'anice di veroli
	236	ciambella degli sposi di rocca di papa
	237	ciambella scottolata di cori
	238	ciambelle al vino
	239	ciambelle al vino moscato di terracina
	240	ciambelle con l'anice
	241	ciambelle da sposa
	242	ciambelle del barone
	243	ciambelle di magro di sermoneta

	244	ciambelle n'cotte
	245	ciambelle salate
	246	ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
	247	ciambelline
	248	ciambelline al vino nocciolate di cori
	249	ciammella ellenese
	250	ciammelle d'ova
	251	ciammellocco di cretone
	252	ciammellone morolano
	253	ciammellono
	254	ciriola romana
	255	crostate visciole di sezze
	256	crostatino ripieno
	257	crustoli de girgenti
	258	cuzzi di roviano
	259	dolce alle fave di san giuseppe da leonessa
	260	dolce di patate
	261	falia
	262	fave dei morti
	263	ferratelle
	264	fettarelle
	265	fetticciole nere e bianche
	266	fettuccine
	267	fiatoni o fiaoni
	268	filone sciapo da 1 kg.
	269	frascarelli
	270	frittelli di riso
	271	frittelline di mele di maenza
	272	frittellone di civita castellana
	273	giglietto (di sermoneta, di priverno, di palestrina)
	274	gliu panettono di maenza
	275	gnocchetti di polenta
	276	gnocchi de lu contadino
	277	gnocchi di castagne
	278	gnocchi ricci
	279	gliu sangonato
	280	i recresciuti di maenza
	281	imbriachelle
	282	la copeta
	283	lacna stracciata di norma
	284	le crespelle di maenza
	285	lu cavalluccio e la puccanella
	286	'mbriachelle al mosto di cori
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	287	maccaruni gavignanesi
	288	maccheroni
	289	maccheroni a matassa
	290	maccheroni con le noci di Vejano
	291	maltagliati o fregnacce
	292	mostaccioli
	293	mostarde ponzesi
	294	murzelli
	295	murzitti
	296	'ndremmappi di jenne
	297	pacchiarotti
	298	pagnottelle di salatuoro di sezze
	299	palombella
	300	pane cafone
	301	pane casareccio di lariano
	302	pane casareccio di lugnola
	303	pane casareccio di montelibretti
	304	pane con le olive bianche e nere
	305	pane con le patate (con purea di patate)
	306	pane di canale monterano
	307	pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)

	308	pane di veroli
	309	pane integrale al forno a legna
	310	pangiallo
	311	panicella di sperlonga
	312	panini all'olio
	313	panpapato
	314	panpepato
	315	pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di maenza, sezze, latina
	316	pastarelle col cremore
	317	paste di viscioli di sezze
	318	pezzetti (sermoneta)
	319	pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	320	pizza a fiamma
	321	pizza a gli mattono di sezze (pizza a gli soio di sezze)
	322	pizza di pasqua della tuscia (dolci o al formaggio)
	323	pizza d'ova
	324	pizza fritta
	325	pizza grassa
	326	pizza sucia
	327	pizzicotti (biscotti)
	328	pizzicotto (pasta alimentare)
	329	polentini
	330	pupazza frascatana
	331	quaresimanli
	332	ravioli con crema di castagne
	333	ravioli di patate
	334	raviolo di san pancrazio
	335	sagne
	336	salame del re
	337	salavatici di roviano
	338	sciuscella
	339	serpentone alle mandorle di sant'anatolia
	340	serpette
	341	serpette di sermoneta
	342	sfusellati
	343	spaccaregli di sezze
	344	spumette
	345	strozzapreti
	346	struffoli di sezze e lenola
	347	subiachini
	348	susamelli
	349	tagliatelle di castagne
	350	taralli
	351	tersitti de girgenti
	352	terzetti
	353	tiella di gaeta
	354	tisichelle viterbesi
	355	torroncino di alvito
	356	torta di ricotta di sermoneta
	357	torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)
	358	torta pasqualina
	359	torteri di lenola
	360	tortolo di pasqua
	361	tortolo di sezze
	362	tosa di pasqua
	363	tozzetti (di viterbo)
	364	tozzetti di pasta frolla
	365	treccia all'anice di civitella s. paolo
	366	turchetti
	367	tusichelle
	368	uova stregate
	369	zaoiardi di anagni
	370	zippole

Prodotti della gastronomia	371	abbuticchio
	372	carciofo alla matticella di velletri
	373	ceciarello di Vejano
	374	pane ammollo
	375	padellaccia
	376	zuppa di cavoletti e baccalà di velletri
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	377	alici marinate
	378	alici sotto sale del golfo di gaeta
	379	anguilla del lago di bolsena
	380	calamita del lago di fondi
	381	coregone (del lago di bolsena, del lago di bracciano)
	382	lattarino del lago di bracciano
	383	tellina del litorale romano
	384	trota reatina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	385	burrell' (scamorza con burro all'interno)
	386	fiordilatte
	387	miele del monte rufeno
	388	miele di santoreggia
	389	miele monoflora di eucalipto della pianura pontina
	390	ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)
	391	ricotta di pecora e di capra dei monti lepini
	392	ricotta secca
	393	ricotta viterbese

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	aceto di mele
	2	amaretto
	3	amaro
	4	distillato di prugna
	5	essenza di lavanda
	6	vino di mele
	7	vino di sambuco (spumante dei poveri)
Birre	8	birra di savignone
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	comune argentata ligure, comune argentata
	10	comune dorata ligure, comune dorata
	11	coppa
	12	frizze (grive)
	13	gambetto di maiale, gambetto
	14	gigante nera d'italia (pollo della val di vara)
	15	mostardella
	16	pancetta
	17	paté di lardo
	18	pecora brigasca
	19	prosciutta
	20	prosciutto cotto
	21	salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)
	22	salame cotto
	23	salame crudo
	24	salame genovese di sant’olcese, di orero
	25	salsiccia
	26	salsiccia di brugnato
	27	salsiccia di ceriana, slasiccia
	28	salsiccia di pignone
	29	sanguinaccio
	30	sopressata
	31	stecchi
	32	testa in cassetta (soppressata)
	33	tomaselle
	34	vacca cabannina
	35	zeraria (zraria)
Condimenti	36	agliata
	37	marò
	38	pasta di acciughe
	39	pesto (alla genovese)
	40	pesto d'aglio
	41	salsa di noci
	42	salsa di pinoli
	43	sugo di carne (sugo di carne alla genovese)
	44	sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)
	45	sugo di gherigli
Formaggi	46	bruzzo (brus, brussu, della valle arroscia)
	47	caciotta (caciotta di brugnato)
	48	caprino (della valbrevenna)
	49	caprino di malga (delle alpi marittime)
	50	formaggetta (delle valli arroscia e argentina)
	51	formaggetta (savonese, di stella, della valle stura)
	52	formaggetta della val graveglia, di bonassola, di vàise, dell’alta valle scrivia, dell’alta valle stura, della val di vara
	53	formaggio di malga (di triora, delle alpi marittime)
	54	giuncata (zuncà, giuncà)
	55	mozzarella di brugnato
	56	pecorino di malga
	57	prescinseua (quagliata)

	58	robiola (della val bormida)
	59	s. stefano d'aveto (san ste')
	60	sarasso (sarazzu)
	61	söla (tumma, sola delle alpi marittime)
	62	toma di mendatica (dell'alta valle arroscia)
Grassi (burro, margarina, oli)	63	butiru (bitiru, burro)
	64	olio extra vergine di oliva monovarietale di colombaia, colombara, culombera
	65	olio extravergine di oliva arnasca
	66	aglio bianco (di vessalico)
	67	albicocca tigrato, miscimìn tigrato
	68	albicocca valleggia
	69	arancio pernambucco (portugallo)
	70	asparago violetto (violetto di albenga)
	71	carciofo di provenza, violet di provenza
	72	carciofo spinoso (violetto di albenga)
	73	carciofo spinoso di pompeiana
	74	carota di albenga
	75	castagna bodrasca
	76	castagna gabbiana
	77	castagna secca
	78	cavolo broccolo (lavagnino)
	79	cavolo gaggetta
	80	chinotto di savona
	81	ciliegia di castelbianco
	82	ciliegio durone sarzanese
	83	cipolla di pignone
	84	cipolla rossa (genovese, di zerli)
	85	confettura di acacia, confettura di robinia
	86	confettura di frutti di bosco
	87	confettura di petali di viola, confettura di violetta
	88	confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	89	fagiolana di torza
	90	fagioli bianchi
	91	fagiolo borlotto di mangia
	92	fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	93	fagiolo cannellino della val di vara
	94	fagiolo cenerino della val di vara (senerín)
	95	fagiolo dell'aquila di pignone (fagiolo dall'occhio)
	96	fagiolo gianetto
	97	fagiolo lupinaro
	98	fagiolo rampicante basso di pignone
	99	farina di castagne
	100	fichi figalini neri
	101	fichi rondette
	102	funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	103	fungo porcino secco
	104	fungo porcino spontaneo
	105	granturco dall'asciutto, granun
	106	melanzana tonda (genovese)
	107	melo belfiore
	108	melo beverino
	109	melo bianchetta
	110	melo carla
	111	melo musona
	112	melo pipin
	113	melo rugginin
	114	melo stolla
	115	nocciolo bianchetta
	116	nocciolo codina
	117	nocciolo dall'orto
	118	nocciolo del rosso

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	119	nocciolo longhera
	120	nocciolo menoia
	121	nocciolo noscella
	122	nocciolo ronchetta
	123	nocciolo savreghetta
	124	nocciolo tapparona
	125	nocciolo trietta
	126	olivo colombaia
	127	olivo lavagnina
	128	olivo mortina
	129	olivo pignola
	130	olivo razzola
	131	olivo rossese
	132	olivo taggiasca
	133	patata cabannese, sarvèga, purchin-a, matta
	134	patata cannellina nera, cannellina
	135	patata di pignone
	136	patata morella,muella, muellin-a
	137	patata quarantina bianca, quarantina genovese, quarantina, bianca di montoggio, di reppia, di rovegno, di torriglia
	138	patata quarantina gialla, giana riunda, giana de masùn, franseize, franseize de servàesa
	139	patata quarantina prugnona, prugnona, quarantina vera, quarantina rossa, brignùn-a
	140	patata salamina, calice al cornoviglio
	141	pesco birindella
	142	pisello (di lavagna)
	143	pisello nero di l'ago
	144	pomodoro cuore di bue
	145	radice (di chiavari)
	146	rape
	147	rape di nasino
	148	rose da sciroppo
	149	sciroppo di poligala, sciroppo di poligola
	150	sciroppo di rose
	151	sciroppo di viole
	152	scorzonera
	153	susine "balle d'ase"
	154	susine, fiaschette "da u cu amau" di levanto
	155	susino collo storto
	156	susino massina
	157	tartufo
	158	violetta di villanova di albenga
	159	vitigno barbarossa
	160	vitigno crovin
	161	vitigno moscatello di taggia
	162	vitigno scimiscià
	163	zucca di rocchetta cengio
	164	zucchino alberello di sarzana
	165	zucchino genovese
	166	zucchino trombetta
	167	amaretti di sassello
	168	amaretto di gavenola
	169	amaretto di rocchetta, rocchetta
	170	baci della riviera (baci di alassio)
	171	barbagiuai
	172	biscette
	173	biscotti del lagaccio
	174	biscotti di semola di gavenola
	175	biscotto di taggia
	176	buccellato
	177	canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s. stefano d'aveto)
	178	canestrelli di avosso
	179	canestrelli di castagne
	180	canestrello di brugnato

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	181	canestrello di taggia
	182	castagnole
	183	cavagnetto di brugnato
	184	chinotto candito (di savona)
	185	ciappe
	186	corsetti avvantaggiati
	187	corsetti del levante ligure
	188	corsetti della val polcevera
	189	cubàite
	190	farinata (ligure, di ceci)
	191	farinata (savonese, bianca)
	192	focaccia
	193	focaccia con pellette d'oliva di albisola
	194	focaccia dolce sarzanese
	195	frittelle della val bormida
	196	gattafin
	197	gobelletti
	198	le ripiene dell'antico forno, le ripiene
	199	michetta
	200	millesimini
	201	ossa dei morti
	202	pan dei morti
	203	pandolce (genovese)
	204	pane a lievitazione naturale (pane crescente)
	205	pane casereccio (della val bormida)
	206	pane di patate di pignone (pan de 'patate)
	207	pane di triora
	208	pane d'orzo
	209	pane rustico di gavenola (pane rustico di gavenola; pane rustico integrale di gavenola)
	210	panèra
	211	panettone con farina di castagne
	212	pansarola
	213	pasta sciancà
	214	pinolata
	215	poncrè
	216	quadrello di castagna, quadrello di rovegno "alta val trebbia"
	217	quaresimali
	218	ravioli di patate rosse
	219	raviolo alle erbette
	220	raviolo ligure
	221	raviolo magro
	222	rotelle
	223	schiumette
	224	sciuette
	225	spungata
	226	strozzagatti
	227	taggioen
	228	tirotto
	229	torcetti
	230	torrone, u turu'n
	231	torta crescente
	232	torta di chiavari (torta de ciävai)
	233	torta di nocciole
	234	torta di riso dolce
	235	torta di torriglia
	236	torta d'riso doza di vezzano, torta d'riso d' v'zan
	237	torta panarello (panarella)
	238	torta sacripantina
	239	torta scema
	240	torta stroscia
	241	trofie
	242	baciocca
	243	bagnùn d'acciughe

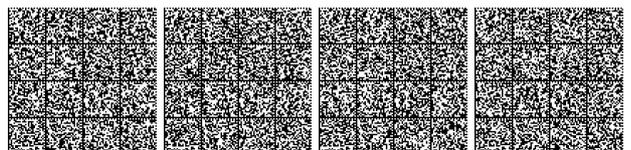
Prodotti della gastronomia	244	brandaculun
	245	cappon magro
	246	capponata
	247	carne sotto il testo
	248	castagnaccio
	249	cima alla genovese
	250	ciuppìn
	251	condigion
	252	coniglio
	253	farinata di zucca
	254	fazzino
	255	focaccia verde
	256	focaccine di mais
	257	fràndura
	258	frittelle di baccalà
	259	gran pistau
	260	lattughe ripiene
	261	lisoni
	262	lumache
	263	mess-ciua
	264	micotti
	265	pan martin
	266	panella
	267	panissa
	268	pissalandrea
	269	polenta bianca
	270	preboggion
	271	sbira
	272	scarpazza
	273	scherpada
	274	sgabei
	275	stirpada
	276	stoccafisso
	277	testaroli
	278	torta di riso
	279	torta di riso e porri
	280	torta di zucca
	281	torta pasqualina
	282	ventre
	283	zuppa di muscoli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	284	acciuga, acciuga di monterosso
	285	cicierello di noli
	286	gamberetti
	287	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	288	mosciamme del mar ligure (musciàmme)
	289	tonnidi del golfo paradiso
	290	zerlo di noli
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	291	latte fresco della valle stura
	292	latte fresco di marinella
	293	miele della liguria
	294	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d'aveto, della valle scrivia, della val graveglia)

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	grappa riserva personale
Birre	2	birra della valganna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	agnello di razza brianzola
	4	bastardei
	5	borzat
	6	bresaola affumicata
	7	bresaola di cavallo
	8	cacciatori d'oca
	9	capretto da latte pesante
	10	carne secca
	11	ciccioli
	12	ciccioli d'oca
	13	ciccioli mantovani
	14	cotechino bianco
	15	cotechino cremonese vaniglia
	16	cotechino della bergamasca
	17	cotechino pavese
	18	cuz
	19	durelli d'oca
	20	fegato d'oca grasso
	21	grasso d'oca
	22	greppole
	23	luganega
	24	luganega di cavallo
	25	lughenia da passola
	26	mortadella di fegato al vin brulè
	27	pancetta con filetto
	28	pancetta della bergamasca
	29	pancetta pavese
	30	patè di fegato d'oca
	31	petto d'oca stagionato
	32	pisto
	33	pollo brianzolo
	34	prosciuttini della valtellina
	35	prosciuttini della valtellina al pepe
	36	prosciuttino d'oca stagionato
	37	prosciutto cotto
	38	prosciutto crudo bergamasco "il botto"
	39	prosciutto crudo marco d'oggiono
	40	prosciutto mantovano
	41	quartini d'oca sotto grasso
	42	salam casalin
	43	salame con lingua
	44	salame crudo del basso pavese
	45	salame da cuocere
	46	salame della bergamasca
	47	salame di filzetta
	48	salame di montisola
	49	salame di testa
	50	salame d'oca crudo
	51	salame d'oca ecumenico
	52	salame mantovano
	53	salame milano
	54	salame nostrano di stradella
	55	salame pancettato
	56	salame sotto grasso
	57	salamelle di mantova
	58	salamina mista
	59	salamini di capra

	60	salamini di cavallo
	61	salamini di cervo
	62	salamini magri o maritati
	63	salsiccia di castrato ovino
	64	sanguinaccio o marzapane
	65	slinzega bovina
	66	slinzega di cavallo
	67	soppressata bresciana
	68	verzini
	69	violino
	70	violino di capra
Formaggi	71	agrì di valtorta
	72	bagoss
	73	bernardo
	74	branzi
	75	cadolet di capra
	76	caprino a coagulazione lattica
	77	caprino a coagulazione presamica
	78	caprino vaccino
	79	casatta di corteno golgi
	80	casolet
	81	casoretta
	82	crescenza
	83	fatuli’
	84	fiorone della valsassina
	85	fiurì o fiurit
	86	fontal
	87	formaggella della val brembana
	88	formaggella della val camonica
	89	formaggella della val di scalve
	90	formaggella della val sabbia
	91	formaggella della val seriana
	92	formaggella della val trompia
	93	formaggella di menconico
	94	formaggella tremosine
	95	formaggio d'alpe grasso
	96	formaggio d’alpe misto
	97	formaggio d'alpe semigrasso
	98	formaggio val seriana
	99	formai de livign
	100	frumagit di curiglia
	101	furmag de segia
	102	garda tremosine
	103	granone lodigiano
	104	Italico
	105	lattecrudo di tremosine
	106	latteria
	107	magnoca
	108	magro
	109	magro di latteria
	110	magro di piatta
	111	mascherpa d'alpe
	112	matusc
	113	motelì
	114	nisso
	115	nostrano grasso
	116	nostrano semigrasso
	117	panerone
	118	robiola bresciana
	119	robiola della valsassina
	120	rosa camuna
	121	semuda
	122	silter
	123	sta’el

	124	stracchino bronzone
	125	stracchino della valsassina
	126	stracchino orobico
	127	stracchino tipico
	128	strachet
	129	tombea
	130	torta orobica
	131	valtellina scimudin
	132	zincarlin
	133	zincarlin de vares
Grassi (burro, margarina, oli)	134	burro
	135	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	136	amarene d'uschione
	137	asparago di cantello
	138	asparago di cilavegna
	139	asparago di mezzago
	140	castagne secche
	141	cipolla di sermide
	142	cipolla dorata di voghera
	143	cipolla rossa
	144	conserva senapata
	145	cotognata
	146	fagiolo borlotto di gambolò
	147	farina di grano saraceno
	148	farina per polenta della bergamasca
	149	marroni di santa croce
	150	mostarda di cremona
	151	mostarda di mantova
	152	patata bianca di oreno
	153	patata comasca bianca
	154	patate di campodolcino
	155	pesche allo sciroppo del lago di monate
	156	pisello di miradolo terme
	157	radici di soncino
	158	riso
	159	rosmarino di montevecchia
	160	salvia di montevecchia
	161	sugolo
	162	tartufo
	163	tartufo nero
	164	zucca mantovana
	165	amaretti di gallarate
	166	anello di monaco
	167	baci del signore
	168	baci di cremona
	169	bertù
	170	bisciola
	171	biscotin de prost
	172	brasadella (dolce)
	173	braschin
	174	brutti e buoni
	175	bunbunenn
	176	buscel di fich
	177	bussolano
	178	bussolano di soresina
	179	capunsei
	180	carcent
	181	casoncelli della bergamasca
	182	castagnaccio
	183	caviadini
	184	croccante
	185	cupeta

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	186	focaccia di gordona
	187	frittella
	188	gnocchi di zucca
	189	graffioni
	190	grissini dolci
	191	marubini
	192	masigott
	193	meascia dolce o salata
	194	miccone
	195	nocciolini
	196	pan da cool
	197	pan di segale
	198	pan meìno
	199	pane comune
	200	pane di pasta dura
	201	pane di riso
	202	pane di san siro
	203	pane giallo
	204	pane mistura
	205	panettone di milano
	206	panun
	207	pazientini
	208	pesce d'aprile
	209	pizzoccheri della valtellina
	210	polenta e uccelli dolce
	211	resta
	212	ricciolino
	213	sbrisolona
	214	scarpinocc
	215	schiacciatina
	216	spongarda di crema
	217	tirot
	218	torrone di cremona
	219	torta bertolina
	220	torta del donizetti
	221	torta del paradiso
	222	torta di fioretto
	223	torta di grano saraceno
	224	torta di latte
	225	torta di mandorle
	226	torta di s. biagio
	227	torta di tagliatelle
	228	torta mantovana
	229	torta sbrisolona
	230	tortelli cremaschi
	231	tortelli di zucca
	232	tortello amaro di castel goffredo
	233	tortionata
	234	treccia d'oro di crema
	235	turtel sguasarot
	236	ufela
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	237	alborelle essiccate in salamoia
	238	coregone
	239	missoltino
	240	pigo
Prodotti della gastronomia	241	luccio in bianco alla rivaltese
	242	luccio in salsa alla rivaltese
	243	zuppa alla pavese
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	244	mascarpin de la calza
	245	mascarpone artigianale
	246	miele
	247	ricotta artigianale

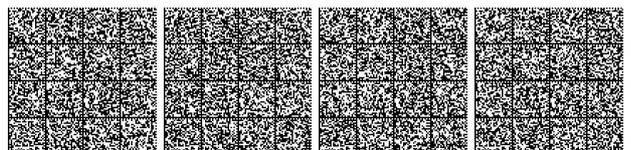
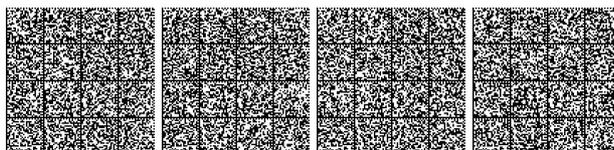
REGIONE MARCHE

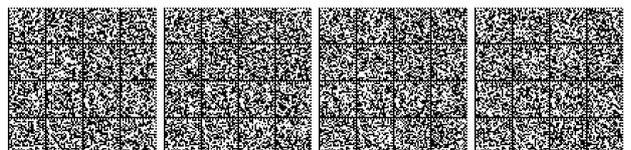
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al cumino
	2	prunus di valle rea - lacrima di spino nero
	3	moretta - murèta - muretta fanese - muretta di fano
	4	sapa
	5	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	6	vino di visciole
	7	visner
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	barbaglia - goletta
	9	budellino di agnello o capretto crudo
	10	cappone rustico - cappone nostrale
	11	carne del cavallo del catria
	12	carne della razza bovina marchigiana
	13	carne di pecora sopravvissana
	14	ciarimbolo – ciaringolo - buzzicco – ciambudeo
	15	cicoli – ciccioli – sgrisciuli
	16	coppa di testa – tortella
	17	fegatelli
	18	galantina
	19	gallo ruspante
	20	lardo del montefeltro
	21	lonza – capocollo – scalmarita
	22	lonzino – capolombo
	23	mazzafegato – salsiccia matta
	24	miaccio – miaggio – migliaccio
	25	pancetta arrotolata
	26	porchetta
	27	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	28	prosciutto delle marche
	29	salame di fabriano
	30	salame di frattula
	31	salame di pecora
	32	salame di soprassato o soppressato
	33	salame lardellato
	34	salsiccia
	35	salsiccia di fegato
	36	spalletta
	37	tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc – dindo
Condimenti	38	conserva di pomodori
	39	pasta di tartufo bianco
	40	salamora di belvedere
	41	salsa di olive
Formaggi	42	cacio in forma di limone
	43	caciotta
	44	caciotta vaccina al caglio vegetale
	45	caprino
	46	caprino al lattice di fico
	47	cascio pecorino lievito - pecorino fresco "a latte crudo"
	48	casecc
	49	pecorino
	50	pecorino in botte
	51	raviggiolo
	52	slattato

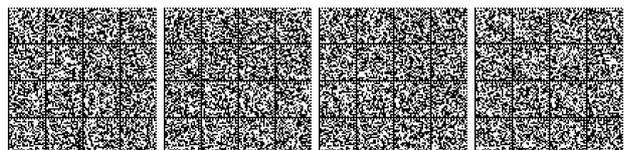
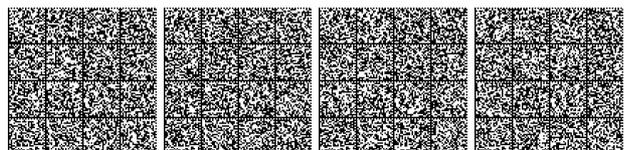
Grassi (burro, margarina, oli)	53	olio extravergine di oliva monovarietale coroncina
	54	olio extravergine di oliva monovarietale mignola
	55	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di falerone
	56	olio extravergine di oliva monvarietale piantone di mogliano
	57	olio extravergine di oliva monovarietale raggia
	58	olio extravergine di oliva monovarietale raggiola
	59	olio extravergine di oliva monovarietale sargano di fermo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	60	bacche di biancospino in sciroppo
	61	carciofo monteluponese o scarciofeno
	62	carciofo violetto precoce di jesi
	63	cavolfiore "precoce di jesi"
	64	cavolfiore "tardivo di fano"
	65	cicerchia
	66	cipolla di suasa
	67	composta di castagne
	68	cotognata
	69	farina di granturco quarantino nostrano del maceratese
	70	farro "triticum dicoccum"
	71	germogli di pungitopo sott'olio
	72	germogli di tamaro sott'olio
	73	germogli di vitalba sott'olio
	74	gobbo di trodica - cardo di macerata
	75	granita con pesche di montelabbate - grattamarianna
	76	lamponi sciroppati
	77	marmellata di bacche di rosa canina
	78	marmellata di cotogne e radici di cicoria
	79	marmellata di fichi della signora
	80	marmellata di more
	81	marmellata di mosto e mele mostarda
	82	marmellata di pomodori verdi
	83	marrone del montefeltro
	84	marrone di acquasanta terme
	85	marrone di roccafluvione
	86	mela rosa - pianella - rosetta - durella - appietta
	87	mela rozza
	88	misto di fine stagione
	89	olive nere marinate - olive nere strinate
	90	orzo mondo tostato macinato
	91	paccucce di colmurano
	92	pera angelica
	93	roveja - rubiglio - corbello
	94	taccole
	95	tartufo bianco (*tuber magnatum pico)*
	96	tartufo nero estivo (*tuber aestivum vitt.)* o scorzone
	97	tartufo nero pregiato *(tuber melanosporum vitt.)*
	98	visciolata
	99	visciole e amarene di cantiano
	100	visciole essiccate
	101	visciole sciolte al sole - visciuli a lu sole
	102	anicetti
	103	biscotti di mosto
	104	biscottini sciroppati - biscutin'
	105	bostrengo
	106	calcione di treia
	107	calcioni di fave fritti

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	108	castagnole, castagnoli
	109	castagnolo al farro
	110	cavallucci
	111	chichiripieno o chichì
	112	ciambella frastagliata – ciammella strozzosa
	113	ciambelle all'anice o anicini
	114	ciambellone
	115	cicerchiata
	116	crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi
	117	crescia d'la stacciola o crescia sa i'ngranagg
	118	crescia fogliata - crescia fojata - lu rocciu
	119	crescia sotto la cenere – torta coi ovi
	120	cresciolina
	121	crostata al torrone
	122	crostoli del montefeltro
	123	fave dei morti
	124	fristingo – fristingu – frestinghe
	125	frittelle di polenta
	126	frustenga
	127	funghetto di offida
	128	lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico
	129	maiorchino – marocchino
	130	pan nociato
	131	pane a lievitazione naturale
	132	pane di chiaserna
	133	pane di pasqua di borgopace
	134	pizza con le noci
	135	pizza di pasqua o crescia di pasqua
	136	pizza o crescia di pasqua al formaggio
	137	quadrelli pelusi
	138	rocciata - erbata
	139	scroccafusi
	140	serpe
	141	sfrappe - fiocchetti
	142	sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti
	143	tacconi - tacon
	144	torrone di fichi – panetto di fichi
	145	torta di granoturco in graticola
	146	ungaracci - ungarucci
Preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	147	filetti di trota affumicati
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)	148	miele del montefeltro
	149	miele delle marche
	150	ricotta
	151	ricotta salata

REGIONE MOLISE

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati liquori	1	amaro molisano
	2	liquore al latte
	3	nocino
	4	poncio al caffè
	5	poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	capocollo
	7	ciccioli (cigoli)
	8	coppa (capofreddo)
	9	cotechino
	10	filetto
	11	gelatina
	12	guanciale (vrucculare, vrucculeare)
	13	involtini di agnello (abbuot' di agnello)
	14	la pezzata
	15	la signora
	16	lardo
	17	magliatelle
	18	mappatelle
	19	misischia (muscisca)
	20	misischia di guardialfiera
	21	nodi di trippa
	22	noglie
	23	ntriglio
	24	pallotte
	25	pampanella
	26	prosciutto
	27	prosciutto di spalla
	28	salsiccia di fegato di maiale
	29	salsiccia di maiale
	30	salsiccia di maiale di pietracatella
	31	soppressata
	32	testine di agnello o capretto
	33	tocco (neccia secca)
	34	torcinelli
	35	ventresca arrotolata
	36	ventresca tesa
	37	ventricina di montenero di bisaccia
Formaggi	38	burrino (manteca)
	39	caciocavallo
	40	caciocavallo di agnone
	41	cacio-ricotta
	42	caprino
	43	formaggio di pietracatella
	44	mozzarella di vacca
	45	pecorino del matese
	46	pecorino di capracotta
	47	scamorza molisana
	48	stracciata
	49	treccia di santa croce di magliano
	50	castagne
	51	centofoglie (scarola venafrana)
	52	cicerchia

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	53	cipolla di isernia
	54	cipollotto
	55	composta (a cumposta)
	56	fagioli di riccia
	57	fagiolo bianco
	58	fagiolo scuro
	59	farro dicocco molise
	60	fichi secchi
	61	fungo d'abete
	62	gallinaccio
	63	lenticchia
	64	lessata
	65	mais lesso
	66	mela limoncella
	67	mela zitella
	68	live curate, olive all'acqua e sale
	69	origano
	70	patata lunga di s. biase
	71	peperone rosso
	72	peperoni sottaceto (paparolesse)
	73	pere sottaceto
	74	pezzénde
	75	pomodori gialli invernali
	76	porcino
	77	prataiolo
	78	scorzone
	79	tartufo bianco
	80	abbotta pezziende
	81	agrodolce
	82	amaretti
	83	biscotti con le uova
	84	biscotti con seme di anice
	85	caciatelli (casciaielli)
	86	calzoni
	87	campana
	88	caragnoli
	89	cavatelli o cecatelli (cavatielli)
	90	cazatelli (cazzarieglie)
	91	ceppellate di trivento
	92	ciambella
	93	cicelieviti
	94	cicerchiata
	95	cioffe
	96	cocorozzo
	97	confetti ricci
	98	cuori frolli
	99	ferratelle
	100	fiadone (r sciatun)
	101	frascatielle
	102	friselle
	103	fusilli
	104	la pia
	105	le nocche
	106	loffe (castagna)
	107	mollica di san giuseppe
	108	mostaccioli
	109	orecchiette (recchietelle)

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	110	ostie
	111	pagnottini (pagnuttoine)
	112	pan di spagna
	113	pan dolce
	114	pandolce del molise
	115	pane casareccio
	116	pannocchio
	117	parrozzo molisano (pane rozzo)
	118	pasta imperiale
	119	pasta reale
	120	pepatelli
	121	pezzènde (pzzen't)
	122	pigna (buccellato, piccillato)
	123	pizza al pomodoro
	124	pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	pizza di granone (pizza randign, panitte)
	126	pizza scimia
	127	quaresimali
	128	raffaioli
	129	ravioli scapolesi
	130	riso con il latte
	131	rococò
	132	rosachitarre (rosacatarre)
	133	sagnetelle
	134	sanguinaccio
	135	savoiardi
	136	scarpelle (scrppell, scarpell, pizzell)
	137	scattone (tassa, ru scattone)
	138	scurpelle di belmonte (is)
	139	soffio
	140	staielle
	141	strufoli
	142	tacconelle (taccozze)
	143	tagliolini
	144	taralli con seme di finocchio
	145	torrone del papa
	146	tozzetti
	147	uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc')
	148	zeppole
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149	miele
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	baccalà e cavolfiore arracanato
	151	cannolicchio
	152	gattuccio (a cagnole)
	153	polpo essiccato (pulepe sicche)
	154	razza quattr'occhi (u cchialine)
	155	scapece
	156	torpedine marezzata (a martiscene)
	157	trigliette essiccate (trejezzole secche)
	158	trota fario
	159	vongola comune

REGIONE PIEMONTE

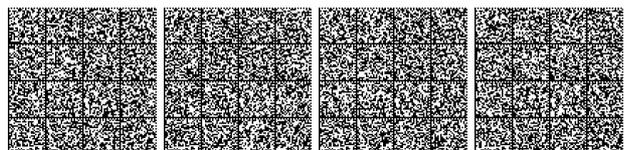
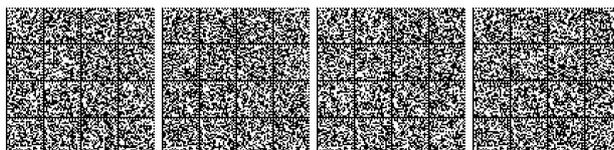
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	bicerin
	2	garus susino
	3	liquori di erbe alpine
	4	nocciolino di chivasso
	5	olio essenziale di menta piperita piemonte o pancalieri piemonte
	6	ratafià
	7	rosolio
	8	vermut o vermouth
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	agnello biellese
	10	agnello sambucano
	11	bale d'aso
	12	batsoà
	13	bergna
	14	bisecon (bisecun)
	15	bondiola
	16	bovino piemontese
	17	bresaola della val d'ossola
	18	cappone di monasterolo di savigliano
	19	cappone di morozzo
	20	cappone di san damiano d'asti
	21	cappone di vesime
	22	capretto della val vigezzo
	23	carn seca
	24	castrato biellese
	25	coniglio grigio di carmagnola
	26	coppa cotta bieleisa
	27	cotechino
	28	fidighin o fideghina (mortadella di fegato cruda)
	29	filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
	30	frisse (fresse) o grive
	31	galantina
	32	gallina bianca di saluzzo
	33	gallina bionda piemontese
	34	l'mlon
	35	lardo
	36	lingua di bovino cotta
	37	lumache di cherasco (lumache di pianura)
	38	lumache di montagna (chiocciole di borgo san dalmazzo)
	39	mica
	40	mocetta
	41	mortadella di fegato cotta (mortadella d'orta)
	42	mortadella ossolana
	43	mustardela
	44	paletta
	45	pancetta con cotenna
	46	preti (preivi o preive o quajette)
	47	prosciutto cotto
	48	prosciutto crudo della valle gesso
	49	prosciutto crudo dell'alta val susa
	50	prosciutto montano della val vigezzo
	51	rane delle risaie piemontesi
	52	salame cotto
	53	salame d'asino
	54	salame del cios
	55	salame di cavallo
	56	salame di cinghiale
	57	salame di giora
	58	salame di patate
	59	salame di testa o cupa
	60	salame di trippa
	61	salame di turgia

	62	salame d'la doja
	63	salame d'oca o con oca (graton d'oca)
	64	salame nobile del giarolo
	65	salame di capra o susiccia 'd crava
	66	salamet o salametto casalingo
	67	salami aromatizzati del piemonte
	68	salamino di vacca o susiccia 'd vaca
	69	salsiccia al formentino
	70	salsiccia di bra
	71	salsiccia di cavolo o sautissa 'd coi o salam 'd coi
	72	salsiccia di riso
	73	sanguinacci
	74	testa in cassetta
	75	violino
Condimenti	76	bagna cauda
	77	bagnet ros
	78	bagnet verd
	79	mostarda di mele
	80	mostarda d'uva o cognà
Formaggi	81	beddo
	82	bëggia
	83	bettelmat
	84	boves
	85	caprino della val vigezzo
	86	caprino lattico piemontese
	87	caprino presamico piemontese
	88	caprino valsesiano o crava
	89	caso di elva (toma di elva o casale de elva o toumo de caso)
	90	cevrin di coazze
	91	civrin della val chiusella
	92	formaggio a crosta rossa
	93	formaggio del fieno
	94	gioda
	95	maccagno o macagn
	96	mollana della val borbera
	97	montebore
	98	montegranero
	99	motta
	100	murianengo o moncenisio
	101	murtarat
	102	nostrale d'alpe
	103	ossolano
	104	paglierina
	105	robiola d'alba
	106	robiola di cocconato
	107	seirass (sairass) di latte o ricotta piemontese
	108	sola (sora, soera)
	109	spress
	110	toma ajgra
	111	toma biellese
	112	toma d'alpeggio
	113	toma del lait brusc o bianca alpina
	114	toma della valsesia
	115	toma di celle
	116	toma di lanzo
	117	tometto o tumet
	118	tomino canavesano asciutto
	119	tomino canavesano fresco
	120	tomino del bot
	121	tomino delle valli saluzzesi
	122	tomino del talucco
	123	tomino di rivalta
	124	tomino di s. giacomo di boves
	125	tomino di saronsella (chivassotto)
	126	tomino di sordevolo

	127	toumin dal mel
	128	tuma 'd trausela
	129	tuma di bossolasco
	130	tuma mola
	131	vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	132	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	133	actinidia di cuneo
	134	aglio di caraglio
	135	aglio di molino dei torti
	136	ajucche
	137	albicocca tonda di costigliole
	138	amarena di trofarello
	139	antipasto piemontese
	140	asparagi
	141	asparago santenese
	142	asparago saraceno di vinchio
	143	bietola rossa di castellazzo bormida
	144	bietola a costa rossa astigiana
	145	carciofo della valtiglione
	146	cardo avorio di isola d'asti
	147	cardo bianco avorio di andezeno
	148	cardo gobbo di nizza monferrato
	149	carota di san rocco castagnaretta
	150	castagne
	151	cavolfiore di moncalieri
	152	cavolo verza di montalto dora
	153	cavolo verza di settimo torinese
	154	cece
	155	cicoria pan di zucchero casalese
	156	ciliegia bella di garbagna
	157	ciliegie di pecetto
	158	ciliegia precoce di rivarone
	159	cipolla bionda astigiana
	160	cipolla di leinì
	161	cipolla dorata di castelnuovo scrivia
	162	cipolla piatlina bionda di andezeno
	163	cipolla rossa astigiana
	164	cipolla rossa di castelnuovo scrivia
	165	cipolline di ivrea
	166	fagiolana della val borbera
	167	fagiolo bianco di bagnasco
	168	fagiolo della villata
	169	fagiolo di saluggia
	170	farina per polenta tradizionale di langa
	171	farine alimentari della valle vermenagna
	172	fragola cuneese
	173	fragola profumata di tortona
	174	fragole di san raffaele cimena
	175	fragolina di san mauro torinese
	176	funghi delle vallate piemontesi
	177	grano saraceno
	178	insalatina di castagneto po
	179	lattughino di moncalieri
	180	marrone della val pellice
	181	melanzana violetta casalese
	182	mele autoctone del piemonte
	183	mele del piemonte
	184	meloni di isola s. antonio
	185	patata quarantina bianca genovese
	186	patata piatlina della valle grana
	187	patate di pianura
	188	patate di entracque
	189	patate di montagna
	190	peperone cuneo
	191	peperone di capriglio

	192	peperone quadrato d'asti
	193	peperoni di carmagnola
	194	pera madernassa
	195	pere delle valli di lanzo
	196	pere martin sec
	197	pesche autoctone del piemonte
	198	pesche del piemonte
	199	piante officinali del piemonte
	200	piattella canavesana di corteggio
	201	piccoli frutti
	202	pisello di casalborgone
	203	pomodoro costoluto di cambiano
	204	pomodoro costoluto di chivasso
	205	pomodoro piatta di bernezzo
	206	porro di cervere
	207	porro dolce lungo di carmagnola
	208	ramassin o dalmassin
	209	rapa di caprauna
	210	ravanello lungo o tabasso
	211	risi tradizionali
	212	scorzobianca o barbabuc
	213	scorzonera di castellazzo bormida
	214	sedani di alluvioni cambio’
	215	sedano dorato d'asti
	216	sedano rosso di orbassano
	217	susina santa clara del saluzzese
	218	susine della collina torinese
	219	tartufo bianco
	220	tartufo nero pregiato
	221	topinambur
	222	trifulot del bür
	223	uva fragola
	224	zucca di castellazzo bormida
	225	zucchini di borgo d'ale
	226	acsenti
	227	agnolotti
	228	amaretti
	229	antico dolce della cattedrale
	230	asianot
	231	baci di dama di tortona
	232	beatine di ghemme
	233	bicciolani
	234	biova
	235	biscotti della salute
	236	biscottini di novara
	237	biscotto della duchessa
	238	biscotto giolitti
	239	bonet
	240	brut e bon
	241	bugie o chiacchiere
	242	campagnola buschese
	243	canestrelli
	244	canestrelli biellesi
	245	canestrelli novesi
	246	caramelle classiche dure
	247	cariton
	248	castagnaccio
	249	ciciu 'd capdan
	250	cioccolatini torinesi
	251	cöpeta o coppette di s. antonio
	252	coppi di langa
	253	crasanzin o crescianzin
	254	crema gianduja
	255	farinata di ceci
	256	fiaca'
	257	finocchini

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	258	focaccia di susa
	259	focaccia novese
	260	frittelle di carnevale
	261	fugascina di mergozzo
	262	fugassa 'd la befana
	263	giandujotto
	264	gramolino
	265	grissino stirato
	266	krumiri
	267	margheritine di stresa
	268	marron glacè di cuneo
	269	miacce, miasse o miasce e amiasc
	270	miche di cuneo
	271	mustaccioli
	272	nocciolini di chivasso
	273	ossa da mordere
	274	pan barbarià
	275	pan della marchesa
	276	pan dolce di cannobio
	277	pan d'oropa
	278	pan robi
	279	pane di chianocco
	280	pane di mais di novara
	281	pane di riso di novara
	282	pane di san gaudenzio
	283	pane di segale
	284	pane dolce di meliga e mele
	285	pane nero di coimo
	286	panettone basso glassato piemontese
	287	panna cotta
	288	paste di meliga
	289	pasticceria mignon della tradizione torinese
	290	pastiglie di zucchero
	291	pesche ripiene
	292	plin
	293	pnon di levaldigi
	294	polenta dolce biellese o polenta d'ivrea
	295	polentina astigiana
	296	praline al rhum
	297	praline cri cri
	298	quaquare di genola
	299	rabaton
	300	ravioles della val varaita
	301	rubatà
	302	rustica
	303	sangiorgini di piossasco
	304	savoiardi
	305	tajarin
	306	tirà
	307	tirulen
	308	torcetti
	309	torrone di nocciole
	310	torta 'd ravisce
	311	torta del buscajet
	312	torta amara della vallera
	313	torta di castagne
	314	torta monferrina
	315	torta di nocciole
	316	torta di pane
	317	torta matsafam
	318	torta palpiton
	319	tupunin
	320	violette candite
	321	zabaione
	322	zest di carignano
Preparazioni di pesci, molluschi e	323	lampré (lampreda)

crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	324	prodotti ittici in carpione
	325	trota salmonata affumicata
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	326	brus
	327	brus da ricotta
	328	frachet
	329	mascarpa o mascherpa
	330	mörtrett o murtret
	331	salagnun
	332	salignun o salgnun
	333	mieli del piemonte
	334	seirass del fen o saras del fen
	335	seirass di siero di pecora
	336	seirass stagionato

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro del gargano
	2	amaro di san domenico, gran liquore di san domenico
	3	ambrosia di arance
	4	ambrosia di limone
	5	arancino
	6	latte di mandorla
	7	limoncello
	8	liquore di alloro
	9	liquore di fico d'india
	10	liquore di melograno
	11	liquore di mirto
	12	mirinello di Torremaggiore
	13	padre peppe elixir di noce
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	14	capocollo di martina franca
	15	carne al fornello di Locorotondo, carn o furnid du Curdun
	16	carne arrosto di laterza
	17	carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	18	carne podolica, bovino pugliese
	19	cervellata
	20	involtino bianco di trippa di locorotondo, gnumerèdde suffuchète du Curdùnne
	21	fegatini di laterza
	22	lardo di faeto, rèj de faite
	23	matriata, 'ntrama fina
	24	muschiska
	25	pancetta di martina franca, a ventrèsche arrutulète
	26	prosciutto di faeto
	27	pzzntell
	28	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia
	29	salsiccia alla salentina, sardizza, sarsizza, satizza
	30	salsiccia dell'appennino dauno
	31	salsicciotti di laterza
	32	sanguinaccio leccese, sangugnazzu
	33	soppressata dell'appennino dauno
	34	soppressata di martina franca, a sebbursète
	35	tocchetto
	36	turcinelli
	37	zampina di sammichele di bari
Condimenti	38	sugo alla zia vittoria
Formaggi	39	burrata
	40	cacio
	41	caciocavallo
	42	caciocavallo podolico dauno
	43	cacioricotta
	44	cacioricotta caprino orsarese, cas rcott
	45	caprino
	46	giuncata
	47	manteca
	48	mozzarella o fior di latte
	49	pallone di gravina
	50	pecorino
	51	pecorino di maglie
	52	pecorino foggiano
	53	scamorza
	54	scamorza di pecora
	55	vaccino
	56	albicocca di galatone, arnacocchia di galatone
	57	arancio dolce del golfo di taranto
	58	asparagi sott'olio

Categoria	N.	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	59	barattiere, cianciuffo, pagnottella, cocomerazzo
	60	batata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, patàna, taràtufulu
	61	capperi del gargano, mattinata
	62	capperi in salamoia
	63	capperi sott'aceto
	64	caramelle di limone arancio
	65	carciofini sott'olio
	66	carciofo di san ferdinando
	67	carciofo di mola
	68	carosello di manduria, carusella
	69	carota di polignano
	70	carota di zapponeta
	71	carota giallo - viola di tiggiano, pastanaca ti santu pati
	72	caruselle sott'aceto, infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, caruselle allu citu, finucchiu riestu
	73	cece nero
	74	cetriolo mezzo lungo di polignano
	75	cicerchia, fasul a gheng, cicercola, cece nero, ingrassamanzo, dente di vecchia, pisello quadrato
	76	cicoria di galatina
	77	cicoria all'acqua, cicoria otrantina
	78	cicoria "puntarelle" molfettese
	79	cicoria riccia, cecora rizza
	80	ciliegie di puglia, cerase
	81	cima di cola
	82	cima di rapa
	83	cipolla bianca di margherita, "cipodd di salen" (cipolle delle saline)
	84	cipolla di acquaviva delle fonti
	85	cipolla di zapponeta
	86	concentrato secco di pomodoro
	87	conserva piccante di peperoni
	88	cotognata
	89	cotto di fico
	90	fagiolo dei monti dauni meridionali, fasùl
	91	farinella
	92	fava di zollino, cuccìa
	93	fave fresche cotte in pignatta
	94	fichi secchi
	95	fico secco mandorlato (di san michele salentino)
	96	finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare
	97	fiorone di torre canne, culumbr
	98	funghi spontanei secchi al sole
	99	funghi spontanei sott'olio
	100	fungo cardoncello, cardoncello (carduncjdd), fungo ferula (fong ferv)
	101	lampascioni sott'olio
	102	lenticchia di altamura, lenticchia gialla di altamura, gigante di altamura
	103	mandorla di toritto, aminue
	104	marmellata di arancio e limone
	105	marmellata di fichi
	106	mela limoncella dei monti dauni meridionali, limoncella
	107	melanzane secche al sole
	108	melanzane sott'olio
	109	meloncella, spiuleddhra, minunceddhra, cucumbarazzu, cummarazzu
	110	mostarda
	111	mostarda di uva e mele cotogne
	112	mùgnuli, spuriàtu, spuntature, càulu, pòeru
	113	olio extra vergine aromatizzato
	114	oliva da mensa, mele di bitetto, ualie dolc
	115	olive cazzate o schiacciate
	116	olive celline di nardò in concia tradizionale - olive in concia, ciline alla capàsa - volie alla capàsa

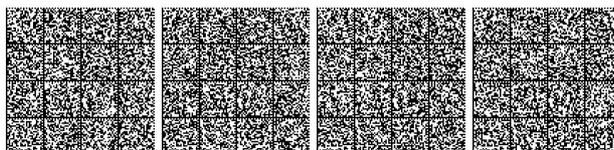
	117	olive in salamoia
	118	olive verdi
	119	patata di zapponeta
	120	patata novella sieglinde di galatina, siglinda te galatina
	121	peperoni secchi al sole
	122	peperoni sott’olio
	123	peranzana da mensa di torremaggiore, provenzale
	124	piattello
	125	pisello nano di zollino
	126	pisello riccio di sannicola
	127	pisello secco di vitigliano, "piseddhru quarantinu o piseddhru cucìulu"
	128	pomodori secchi al sole
	129	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott’olio
	130	pomodorino di manduria, pomodorino mandurese, pummitoru paisano
	131	pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu
	132	pomodoro di morciano, pummadoru de murcianu
	133	pomodoro regina
	134	ruchetta
	135	salicornia sott’olio
	136	salsa di pomodoro
	137	semi di lino altamura
	138	sponzali
	139	succiamele delle fave-sporchia
	140	tortarello
	141	uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuaria, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	142	uva da tavola
	143	vicia faba major ecotipo "fava di carpino"
	144	vincotto
	145	zucchine secche al sole
	146	zucchine sott’olio
	147	africani
	148	biscotto di ceglie messapico
	149	bocca di dama
	150	buccunottu gallipolino
	151	calzoncelli
	152	calzone di ischitella
	153	cartellate
	154	cazzateddhra di nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	155	cazzateddhra di surbo
	156	cavatelli
	157	cuddhura, cuddhura cu l'oe, palomba, palummeddhra, panareddhra, puddhica cu l'oe
	158	cupeta, cupeta tosta
	159	cuturusciu
	160	dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati
	161	dolcetto della sposa, dolcetto bianco
	162	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
	163	farrata di manfredonia, a farréte
	164	focaccia a libro di sammichele di bari, fecazze a livre
	165	focaccia barese
	166	focaccia di san giuseppe di gravina
	167	friselle di orzo e di grano
	168	fruttone, barchiglia
	169	fusilli
	170	grano dei morti
	171	intorchiate
	172	lagane
	173	lasagne arrotolate
	174	marzapane, biscotto tipico, pasta secca
	175	maccaruni

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	176	mafalda
	177	mandorla riccia di francavilla fontana, cunfietti rizzi, mennuli rizze
	178	mandorlaccio
	179	mandorle atterrate
	180	mostaccioli
	181	mpilla
	182	mustazzueli 'nnasprati, mustazzòli 'nnasparati, mustazzùeli 'nnasprati, scagliòzzi, castagnole
	183	orecchiette
	184	ostie ripiene
	185	pane di ascoli satriano
	186	pane di grano duro
	187	pane di laterza
	188	pane di monte sant'angelo, pane di monte sant'angelo "li panett"
	189	pane di santeramo in colle
	190	panzerotto fritto
	191	paposcia (pizza a vamp) di vico del gargano, pizza schett, pizza a vamp, paposcia
	192	passulate di nardò, pucce con li pàssule, passuliate
	193	pasta di grano bruciato
	194	pasticciotto
	195	pesce e agnello di pasta di mandorla
	196	pettole
	197	piscialetta, piscialletta
	198	pistofatru
	199	pitilla, pirilla, simeddhra, brocula, frizzulu
	200	pitteddhre
	201	pizza di grano d'india
	202	pizza sette sfoglie di cerignola
	203	pizza sfoglia e scannatedda
	204	pizzelle
	205	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	206	purceddhruzzi, purciddhuzzi, purceddhi
	207	ravioli con ricotta
	208	rustico leccese
	209	sasanello gravinese
	210	scaldatelli
	211	scarcelle
	212	scèblasti, ascèplasti
	213	semola battuta
	214	spumone salentino
	215	susumelli, susumierre
	216	taralli
	217	taralli neri con vincotto
	218	tarallo all'uovo
	219	tarallo al vino
	220	tarallo dell'immacolata
	221	tenerelli (confetti "tenerelli"), chembitte
	222	troccoli
	223	sospiro di bisceglie, u' sospère d vescègghie
	224	zèppula salentina, zèppula, zeppola
Prodotti della gastronomia	225	agnello al forno con patate alla leccese, auniceddhru allu furnu
	226	agnello alla gravinese (agnello in umido alla gravinese)
	227	cìciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e cìcici, làcana e cìceri, massa, massa e cìciri
	228	fave bianche e cicorie, fae e fogghie, fae janche e cicore, fae nette e foje, favi e fogghi, 'ncapriata
	229	galletto di sant'oronzo, iaddhruzzu te santu ronzu
	230	grano stumpato, ranu stumpatu
	231	insalata grika
	232	melanzanata di sant'oronzo, meranganata de santu ronzu, parmigiana de santu ronzu
	233	millaffanti in brodo, mille fanti, triddhi

	234	paparine 'nfucate, paparine ffucate, paparine cruffulate, paaprine fritte
	235	piselli a cecamariti, pisieddhri cu li muersi, muersi e pisieddhi
	236	spezzatu, spezzatieddhu, spizzatiellu, spazzatu
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	237	alici marinate
	238	cozze piccinne allu riènu, cuzzeddhre allu riènu
	239	cozza tarantina, cozza gnure
	240	monacelle, munaceddhre'mpannate, munaceddhri'mpannati, monaceddhi 'mpannati, uddratieddhri, cozze munaceddhre alla ginuvese
	241	polpo alla pignatta, purpu a pignatta
	242	quatàra di porto cesareo, quataru ti lu pescatore, quatàra alla cisàrola
	243	scapece gallipolina
	244	scapece di lesina
	245	zuppa di pesce alla gallipotana, suppa alla caddhripulina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	246	ricotta
	247	ricotta forte
	248	ricotta marzotica leccese
	249	ricotta salata o marzotica

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

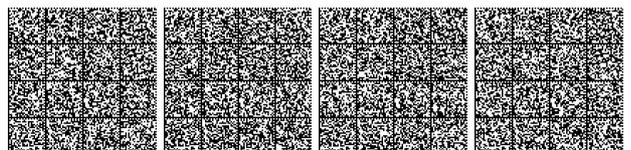
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acquavite, filu' e ferru, file e ferru
	2	bevanda di genziana
	3	liquore di cardo selvatico, likori de gureu
	4	sapa di fico d'india, saba de figu morisca
	5	villacidro murgia
	6	villacidro murgia bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	capretto da latte, crabittu
	8	carne di razza sardo-bruna, carne bovina di razza sardo bruna
	9	carne sardo-modicana
	10	coccoi de fracca
	11	cordula, corda
	12	guanciale
	13	musteba-mustela
	14	ortau
	15	porcetto da latte, suinetto da latte, porcheddu, proheddu, porcheddeddu
	16	prosciutto di pecora, presuttu 'e brebei
	17	prosciutto di suino-presuttu
	18	salsiccia sarda, satizza, sartizza
	19	sanguinaccio, sanguedd'e porcu, sanguinedda, sanguineddu, sambene durche, sambene salidu
	20	testa in cassetta
	21	trattalia, trattaliu, coratella allo spiedo
Condimenti	22	zafferano, tsanfarànu, zanfarànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu, thaffarànu, thamfarànu, toffarànu
Formaggi	23	axridda
	24	bonassai
	25	casizolu di pecora - prittas
	26	casizolu, tittighedda, figu
	27	casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, préta, piéta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu
	28	casu frazigu, casu becciu, casu fattittu, casu marzu, hasu muhidu, formaggio marcio
	29	casu in filixi
	30	casu friscu, formaggio fresco
	31	dolcesardo arborea
	32	formaggio di colostro ovino
	33	fresa, fresa de attunzu
	34	greviera di ozieri
	35	pecorino di nule
	36	pecorino di osilo
	37	provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta
	38	semicotto di capra
	39	trizza
Grassi (burro, margarina, oli)	40	olio di lentischio, ollu de stincini
	41	arancio di muravera
	42	asparago selvatico, ispàrau, sparàu, ipàramu
	43	capperi e capperoni di selargius, tappara, tapparono
	44	cardi selvatici sott'olio, gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu
	45	ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu
	46	ciliegio - carrufale
	47	cipolla rossa
	48	cuppetta, lattuga
	49	fagiolo bianco di terraseo

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	fagiolo tianese
	51	fassobeddu corantinu
	52	finocchietto selvatico
	53	grano cotto, trigu cottu
	54	grano duro varietà senatore cappelli, trigu cappelli, su senadori, grano cappelli
	55	mandorle arrubbia
	56	mandorle cossu
	57	mandorle olla
	58	mandorle schina de porcu
	59	mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
	60	melo - melappia - melappiu - appio
	61	melo - noi unci
	62	melo miali
	63	melo trempa orrubia
	64	melone in asciutto - melone de jerru
	65	melone verde
	66	olive a scabecciu
	67	olive verdi in salamoia
	68	pera bianca di bonarcado - pira bianca
	69	pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina
	70	pero brutta e bona, bugiarda
	71	pero de su duca, cento doppie - del duca
	72	pesca di san sperate
	73	pianta del mirto, mulsta, multa, murta, murtin, murtizzu, muta, murtauccia, murtaurci, murtaucci
	74	pira de bau
	75	pira limoi, pera limone
	76	piru ruspu - pero
	77	pomodoro secco, tamata siccada, tomata siccada, pilarda di pomodori, pibarba, pibadra
	78	pompia intrea, pompia
	79	prezzemolo, perdusemini
	80	ravanello lungo, arreiga e sestu, arreiga
	81	riso prodotto e lavorato in sardegna
	82	sindria call'e boi
	83	tamatiga de appasibis, pomino, tamatiga de appiccai
	84	amaretto, amarettos de mendula
	85	anicini, anicinus, anicinus sorresus
	86	aranzada
	87	bianchittos, bianchini, marigosos, suspiros, bianchinus, biancheddus
	88	biscotto di fonni
	89	brugnolusu de arrescottu, brugnoli di ricotta, orrobioloso
	90	bucconettes
	91	candelaus, candelaus prenu
	92	caombasa, colombelle
	93	carapigna - karapigna - astròre
	94	caschettas - tiliccas
	95	civraxiu, civràxu, civàrxu
	96	coccoi a pitzus - su scetti - pasta dura - coccoi de is sposus
	97	coccoietto con l'uovo, anguglia, coccoi de pasca, coccoi de ou
	98	copuletas - copuletta
	99	crogoristasa, creste di gallo e di gallina
	100	cruxioneddu de mindua, culungioneddos de mendula, ravioletti dolci alle mandorle
	101	culurgiones - culingionis
	102	filindeu
	103	focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
	104	focaccia portoscusese
	105	fregola, fregula
	106	frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
	107	gallettinas - pistoccheddus grussus - gallettine

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	108	gateau gattò de mendula
	109	gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni
	110	gueffus, guelfos, guelfus
	111	is angules
	112	is coccoisi de casu
	113	li chiusoni - ciusoni
	114	lorighittas
	115	malloreddus
	116	mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuleddhi
	117	moddizzosu
	118	mostaccioli, mustazzolos
	119	orilletas
	120	panada - empanada
	121	pane ammodigadu, pane tundu, tintura
	122	pane carasau, pane carasatu, carta da musica
	123	pane cicci, pane di desulo
	124	pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
	125	pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica
	126	pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
	127	pane 'e cariga - pane 'e mendula
	128	pane guttiaiu
	129	pani e saba, pani e sapa
	130	papassinos
	131	pardulas, casadinas
	132	pastine di mandorle, pastissus
	133	picchirittusu
	134	pirikitos - piricchittos
	135	pistiddu
	136	pistoccheddus de cappa, pistoccus incappausu
	137	pistoccu
	138	pistoccu de nuxi
	139	pompia, pompìa intréa
	140	ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
	141	ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu
	142	raviolini dolci ripieni di melacotogna - culingioneddus de melairanni
	143	sebadas, seadas, sebada
	144	sos pinos
	145	sospiri di ozieri
	146	spianada - spianata - cozzula - panedda
	147	tallaniusu, pasta po brodu, tallaniusu cun casu, pasta po su lori, tallarinus
	148	tallutzas, orecchiette
	149	torrone di mandorle - su turroni
	150	tunda
	151	uciatìni - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
	152	zichi
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	153	bottarga di muggine, bottariga di muggine
	154	belu, trippa di tonno
	155	bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttarga de tonnu, buttarla de scampirru
	156	burrida alla casteddaia, burrida alla cagliaritana
	157	cuore, cuore di tonno
	158	figatello, lattume
	159	merca di muggine
	160	molluschi bivalvi vivi del golfo di oristano
	161	musciame di tonno - filetto di tonno
	162	spinella
	163	tonno affumicato
	164	tonno sott'olio
	165	tunninia
	166	abbamele
	167	caglio di capretto, caggiu de crabittu

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	168	gioddu, miciuratu, mezzoraddu, latte ischidu
	169	latte di capra alimentare, latti de craba, latti e'craba
	170	lumache
	171	miele di asfodelo, cadilloni
	172	miele di cardo, cardu pintu
	173	miele di castagno
	174	miele di corbezzolo, melalidone olione
	175	miele di eucalipto
	176	miele di rosmarino
	177	ricotta di colostro ovino
	178	ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiau
	179	ricotta fresca ovina, ricotta gentile
	180	ricotta moliterna, ricottone
	181	ricotta mustia
	182	ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone
	183	ricotta toscanella, ricottone

REGIONE SICILIANA

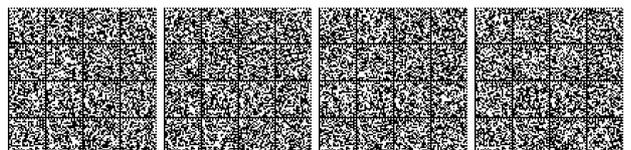
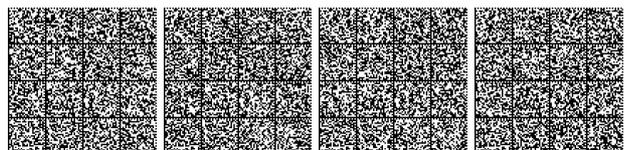
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amarena
	2	acquavite di vino
	3	liquore al mandarino
	4	liquore fuoco dell'etna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	gelatina di maiale, a liatina
	7	salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	salsiccia pasqualora
	9	salsiccione
Grassi (burro, margarina, oli)	10	olio extravergine di oliva
Condimenti	11	elioconcentrato
	12	sale marino naturale
Formaggi	13	ainuzzi
	14	belicino
	15	caci figurati
	16	caciocavallo palermitano
	17	caciotta degli elimi
	18	canestrato
	19	canestrato vacchino
	20	cofanetto
	21	cosacavaddu ibleo
	22	ericino
	23	formaggio di capra "padduni"
	24	formaggio di capra siciliana
	25	formaggio di s. stefano di quisquina
	26	maiorchino
	27	maiorchino di novara di sicilia
	28	mozzarella
	29	pecorino rosso
	30	picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	31	piddiato
	32	provola
	33	provola dei monti sicani, caciotta
	34	provola delle madonie
	35	provola di nebrodi
	36	provola siciliana
	37	tumazzu di vacca
	38	vastedda palermitana
	39	aglio rosso di nubia, aglio di paceco, aglio di trapani
	40	albicocco i scillato
	41	alloro
	42	anguria di siracusa
	43	arancia biondo di scillato
	44	bastarduna di calatafimi
	45	capperi
	46	capperi e cucunci
	47	carciofo spinoso di palermo o menfi
	48	carciofo violetto catanese
	49	cavolfiore violetto "natalino"
	50	cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	51	cavolo rapa di acireale "trunzu di aci"
	52	cavolo rapa selvatico, cavuliceddri, sciuriddi, cavuledda, mazzareddi, spicuna sarbaggi, qualuddru, qualeddra
	53	cece
	54	ciliegia mastrantoni
	55	cipolla di giarratana
	56	cotognata

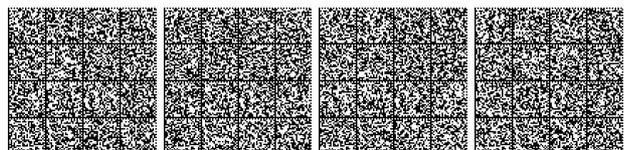
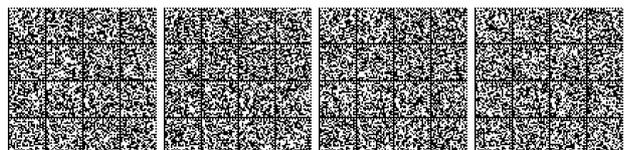
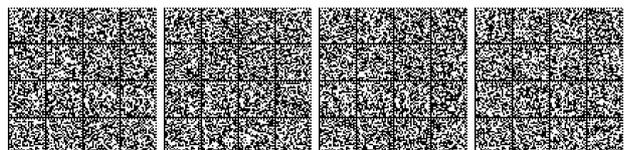
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	57	fagiolo di polizzi
	58	fava di leonforte
	59	fichi secchi
	60	fichidindia
	61	fico d'india della valle del belice
	62	ficodindia della valle del torto, ficudinia
	63	fragola e fragolina di naletto
	64	fragolina di ribera
	65	fragolina di sciacca
	66	grano duro
	67	kaki di misilmeri
	68	lenticchia di ustica
	69	lenticchia di villalba
	70	limone in seccagno di pettineo
	71	limone verdello
	72	mandarino tardivo di ciaculli
	73	mandorla di avola
	74	mandorle
	75	manna
	76	marmellata di arance
	77	marmellata di mele cotogne
	78	marmellata di pere spinelli, pira spinieddi
	79	mele cola
	80	mele gelate cola
	81	melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	82	melone giallo (cucumis melo var. inodorus), melone giallo di paceco, melone d'inverno
	83	mostarda
	84	mostarda essiccata
	85	nespola di trabia
	86	nocciole dei nebrodi
	87	noce di motta, "nuci da motta"
	88	oliva nebba
	89	oliva nera passuluni
	90	origano
	91	ovaletto di calatafimi
	92	patata novella di messina
	93	patata novella di siracusa
	94	pere butirra d'estate
	95	pere spinelli
	96	pere ucciardona
	97	pere virgola
	98	pistacchio
	99	pomodoro di vittoria
	100	pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
	101	pomodoro seccagno pizzutello di paceco
	102	pomodoro secco (ciappa)
	103	rosmarino
	104	susino sanacore (u prunu ri murriali)
	105	zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"
	106	amaretti
	107	biancomangiare
	108	biscotti a "s"
	109	biscotti al latte
	110	biscotti bolliti, i viscotta udduti
	111	biscotti di natale
	112	biscotti duri
	113	biscotto di monreale (viscottu ri murriali)
	114	biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati
	115	bocconetto
	116	braccialette
	117	buccellato
	118	cannillieri
	119	cannoli

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	120	cannolo alla ricotta, cannolo siciliano
	121	cannolo tradizionale di piana degli albanesi e santa cristina gela, kannolli i horës se arbëreshëvet e i sëndastinës
	122	cassata siciliana
	123	cassateddi
	124	cassateddi di calatafimi
	125	cassatella di agira
	126	ciambella
	127	ciascuna, mucatuli
	128	cioccolata di modica
	129	colombe pasquali, i palummeddi, pastifuorti
	130	cosi di ficu, cosi duci
	131	crespelle di riso
	132	crispelle, i crispeddi
	133	cuccìa
	134	cucciddata
	135	cucciddati di calatafimi
	136	cucuzzata
	137	cuddrireddra
	138	cuddureddi
	139	cuffitelle
	140	facciuni di san chiara
	141	fasciatelle
	142	frutti di martorana
	143	gadduzzi
	144	gelo di melone
	145	granita di gelsi neri
	146	granita di mandorla
	147	guammelle
	148	guiuggiolena o cubbiata
	149	mandorlato (biscotto riccio)
	150	mastazzola
	151	nfasciatieddi
	152	nfasciatieddi di agira
	153	nfasciatiaddi di troina
	154	nfrigghiulata
	155	nucàtuli
	156	ossa di morto
	157	pagnotta alla disgraziata
	158	pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
	159	pane di casa, u pani i casa
	160	pane di monreale (u pani ri murriali)
	161	pane di s. giuseppe
	162	pane votivo, a cuddura di s. paulu
	163	panzerotti
	164	papareddi
	165	pasta alla crema di latte
	166	pasta di mandorle
	167	pasta di nocciola
	168	pasta reale di erice
	169	petrafennula
	170	pignoccata
	171	pignolata di messina
	172	piparelle
	173	pizzarruna
	174	pupi cull'ova
	175	pupi di zucchero
	176	salame turco
	177	savoiarde
	178	scacciata
	179	scursunera
	180	sfinci di san giuseppe
	181	sfincione
	182	sfoglio (sfogghiu)
	183	squartucciatu

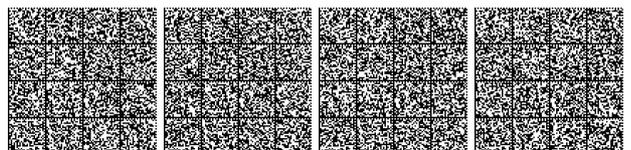
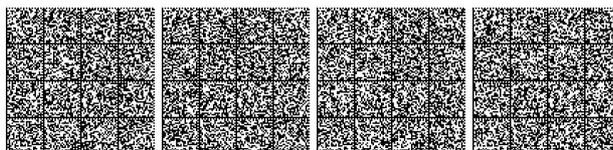
	184	taralli
	185	testa di turco
	186	torrone di caltanissetta, turruni
	187	vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	188	vastedda fritta
	189	vucciddati di mandorle
Prodotti della gastronomia	190	arancini di riso
	191	badduzzi di risu
	192	busiati col pesto trapanese
	193	caciu all'argintèra
	194	caponata di melanzane
	195	cardi in pastella
	196	cavate
	197	crespelle
	198	crocchè di patate
	199	cuscus di pesce
	200	focaccia al sambuco
	201	frascatula
	202	iris
	203	maccaruna
	204	màccu di favi
	205	maccu di grano
	206	malateddi
	207	nfigghiulata
	208	padducculi di carne
	209	pane cotto
	210	panelle
	211	parmigiana di melanzane
	212	pasta cà muddica
	213	pasta che sàrdi
	214	pasta che vruoccoli arriminàti
	215	sarde a beccaficu
	216	stigghiola
	217	vino cotto e mustazzoli
	218	zuzzu
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei	219	alice sotto sale, acciuga sotto sale, anciòva sutta sali
	220	bottarga, uovo di tonno
	221	bottarga, uovo di tonno di capo san vito, uovo di tonno santovitaro
	222	gambero rosso, àmmaru rùssu, ammarùni
	223	lattime di tonno salato, lattime di tonno sotto sale, lattùme di tùnnu salàtu, lattùme di tùnnu sutta sali
	224	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	225	menola salata, menole salate, ritùnnu salàtu, ritùnni salàti
	226	salame di tonno, ficazza di tùnnu
	227	sardina salata, sardina sotto sale, sarda salata, sarda sutta sali
	228	tonno di tonnara
	229	vaccareddi (lumache)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	230	miele delle egadi
	231	miele delle madonie
	232	miele di acacia, di timo, di carrubo
	233	miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	234	miele di trapani
	235	miele ibleo
	236	miele millefiori
	237	miele della provincia di agrigento
	238	ricotta di pecora
	239	ricotta di vacca
	240	ricotta iblea
	241	ricotta infornata
	242	ricotta mista

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	alkermes, alkermes di firenze
	2	amaro clementi elixir di fivizzano, amaro di fivizzano, china clementi di fivizzano
	3	aspretto di more
	4	biadina
	5	china massagli
	6	elisir di china di pieve fosciana
	7	gemma d'abeto
	8	vermouth di vino bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	agnello del parco di migliarino-san rossore
	10	agnello di razza appenninica
	11	agnello di razza massese
	12	agnello di zeri, agnello zerasco
	13	ammazzafegato
	14	barbina, guanciale
	15	bardiccio
	16	biroldo della garfagnana
	17	biroldo delle apuane
	18	biroldo di lucca, biroldo della versilia
	19	biscotto di salsiccia di sorano
	20	boccone al fungo porcino di coreglia, salamino al fungo, bocconcino
	21	bonzola
	22	budelluzzo di grosseto, busicchio
	23	buristo, mallegato pisano, mallegato livornese, sanguinaccio, burischio
	24	capocollo tipico senese, finocchiata
	25	capretto delle apuane
	26	carne di cavallo di comano, carne di puledro di comano
	27	carne di mucca pisana del parco di migliarino-san rossore, mucco pisano
	28	carne di razza calvana
	29	carne di razza maremmana
	30	carne salata, carne nel bigoncio
	31	costolaccio
	32	fasciata, pancetta arrotolata
	33	fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	fegatello di maiale macinato pisano
	35	filetto della lunigiana
	36	gallina livornese, pollo italiano, leghorn
	37	gallina mugellese, gallina mugginese
	38	guanciale, gota
	39	lardo vergine di maiale
	40	lombo senese, lombo, lonzino, arista stagionata
	41	lonzino, lombo di maiale salato
	42	manzo di pozza della garfagnana, carne garfagnina, carpaccio garfagnino
	43	mezzone, bastardo
	44	mocetta carrarina
	45	mortadella della lunigiana, mondiola della garfagnana
	46	mortadella delle apuane
	47	mortadella di maiale di camaiore, sbriciolona
	48	mortadella di prato
	49	mortadella nostrale di cardoso
	50	nodino di montopoli
	51	pancetta apuana
	52	pancetta e rigatino toscani, ventresca, legatino
	53	pollo del valdarno, valdarnese bianca o valdarno bianca
	54	porchetta di monte san savino
	55	prosciutto bazzone della garfagnana e della valle del serchio, bazzone, prosciutto nostrato, prosciutto contadino

	56	prosciutto del casentino
	57	prosciutto di sorano
	58	rigatino arrotolato finocchiato
	59	roventino, migliaccio
	60	salame al vino
	61	salame chianino
	62	salame chiantigiano
	63	salame di cinghiale
	64	salame di maiale e pecora
	65	salame prosciuttato di ghivizzano
	66	salame toscano
	67	salsiccia con cotenne
	68	salsiccia con patate
	69	salsiccia di cinghiale
	70	salsiccia di cinghiale sott'olio
	71	salsiccia di montignoso, bocconcini di prosciutto di montignoso
	72	salsiccia toscana, sarciccia
	73	sanbudello, ammazzafegato aretino
	74	soppressata di cinghiale
	75	soppressata di sangue
	76	soppressata toscana, capofreddo, capaccia, soprassata
	77	spalla chiantigiana
	78	spalla cotta di filattiera, spalla cotta della lunigiana
	79	spalla di maiale pisana
	80	spalla di sorano
	81	spuma di gota di maiale di san miniato
	82	tarese valdarno
	83	testa in cassetta, sopressata
	84	tizzone di giustagnana
	85	tonno del chianti, finto tonno toscano
	86	trippa e lampredotto
	87	vergazzata, pancetta stesa
	88	zampone chiantigiano
	89	zia di maremma
Condimenti	90	agresto di san miniato, aceto d'agresto sanminiatese
	91	sugo di scottiglia alla pescinaia, scottiglia di pescina
Formaggi	92	caciotta della lunigiana, formaggio bovino della lunigiana
	93	caciotta di pecora
	94	caciotta dolce, vacchino dolce
	95	caciotta stagionata, mucchino, vacchino
	96	formaggi caprini della maremma, caprini freschi o aromatizzati
	97	formaggi di latte di capra dell'isola di capraia
	98	formaggio caprino dell'alto mugello
	99	formaggio caprino delle apuane
	100	il fossa del greppo, pecorino di fossa del greppo, formaggio pecorino di fossa del greppo
	101	il grande vecchio di montefollonico
	102	marzolino di lucardo, pecorino di lucardo
	103	pastorella del cerreto di sorano
	104	pecorino a crosta fiorita, pecorino buccia di rospo
	105	pecorino a latte crudo abbucciato
	106	pecorino a latte crudo della montagna pistoiese, pecorino di pistoia
	107	pecorino a latte crudo della provincia di siena
	108	pecorino alle erbe aromatiche, pecorino fresco verde
	109	pecorino del casentino
	110	pecorino del parco di migliarino-san rossore
	111	pecorino della costa apuana, pecorino massese
	112	pecorino della garfagnana e delle colline lucchesi, pecorino baccellone
	113	pecorino della lunigiana

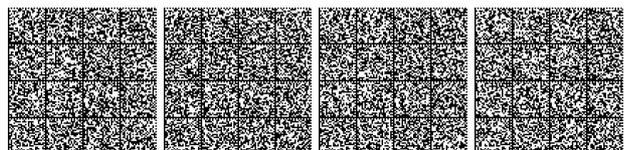
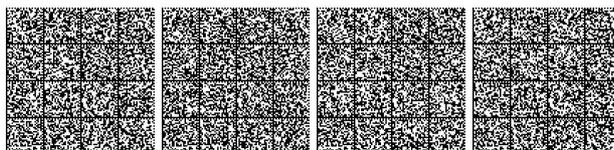
	114	pecorino delle cantine di roccalbegna
	115	pecorino delle colline senesi
	116	pecorino di pienza stagionato in barriques
	117	pecorino stagionato in foglie di noce
	118	pratolina, formaggio caprino
	119	raviggiolo di latte vaccino del mugello, raviggiolo del mugello, ravaggiolo
	120	raviggiolo di pecora pistoiese, ravaggiolo, raveggiolo
	121	raviggiolo di pecora senese, ravaggiolo, raveggiolo
	122	ricotta di pecora grossettana
	123	ricotta di pecora massese
	124	ricotta di pecora pistoiese
	125	stracchino, crescenza
Grassi (burro, margarina, oli)	126	olio di madremignola
	127	olio di olivastra scarlinese
	128	olio di olivo quercetano, olio di quercetana
	129	aglio massese
	130	aglio rosso maremmano
	131	arancio massese
	132	asparago d'argenteuil toscano, asparago nostrale
	133	barba massese, barba di prete, scorza nera
	134	basilico gigante, basilico a foglia di lattuga
	135	bietola a coste sottili
	136	carciofini sott'olio
	137	carciofo del litorale livornese
	138	carciofo di chiusure
	139	carciofo di pian di rocca
	140	carciofo di san miniato, carciofo sanminiatese, mamma sanminiatese
	141	carciofo empolese
	142	cardo della val di cornia, gobbo della val di cornia
	143	cardo massese, cardone o gobbo
	144	castagna d'antona, carpinese, carrarese
	145	castagna mondigiana del pratomagno, mondistollo
	146	castagna perella del pratomagno
	147	castagna pistolesa, bianchina
	148	castagne (fresche) della toscana
	149	cavolfiore fiorentino tardivo, cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	150	cavolfiore precoce toscano, cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	151	cavolo nero riccio di toscana
	152	cavolo riccio nero di lucca, braschetta
	153	cece di grosseto
	154	cece piccolo del valdarno, cece piccino del chianti, cece nostrale piccolo, cece piccino, cece nostrale
	155	ciliegia di lari
	156	cipolla di bassone
	157	cipolla di certaldo
	158	cipolla di ripola
	159	cipolla di terceretoli
	160	cipolla di treschietto, cigola
	161	cipolla lucchese
	162	cipolla massese
	163	cipolla rossa toscana
	164	cipolla savonese, cipolla "sagonese"
	165	cipolla vernina, cipolla bastarda
	166	cocomero della val di cornia
	167	cocomero gigante, gigante di fontarronco, cocomero della val di chiana
	168	confettura di purnelle fiaschette
	169	dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
	170	fagiola garfagnina, fagiola casciana

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	171	fagiola schiacciona
	172	fagiolo aquila, fagiolo lupinaro, fagiolo lupinajno
	173	fagiolo borlotto di maremma
	174	fagiolo borlotto nano di sorano
	175	fagiolo borlotto nostrale toscano
	176	fagiolo burro toscano
	177	fagiolo cannellino, fagiolo cannellino del s. ginese-compitese e sant'alessio
	178	fagiolo cannellino di sorano
	179	fagiolo cappone
	180	fagiolo ciavattone di sorano, fagiolo burro di sorano, piattella di grosseto
	181	fagiolo coco nano, fagiolo cocco
	182	fagiolo dall'occhio del valdarno, fagiolo gentile, fagiolo cornetto, fagiolo dell'occhio, fagiolo dall'occhio nano, dolico, fagiuolini, cornetti, tegoline, fagiolo all'olio (maremma)
	183	fagiolo della montagna, fagiolo bastardone, della nodola, dell'amiata
	184	fagiolo di bigliolo
	185	fagiolo di zeri, fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", fagioline dette "fasgiulina"
	186	fagiolo diecimino, fagiolo scritto rampicante
	187	fagiolo fico di gallicano
	188	fagiolo giallorino della garfagnana, fagiolo giallorino, fagiolo nano da sgusciare
	189	fagiolo malato, malatino, fagiolo verdone, fagiolo giallino, fagiolo di s. giuseppe
	190	fagiolo marconi a seme nero, fagiolo seme nero
	191	fagiolo mascherino
	192	fagiolo massese
	193	fagiolo pievarino
	194	fagiolo romano, fagiolo romanello
	195	fagiolo rosso di lucca, fagiolo rosso lucchese
	196	fagiolo schiaccione
	197	fagiolo scritto della garfagnana
	198	fagiolo scritto di lucca
	199	fagiolo serpente toscano, stringa
	200	fagiolo stortino di lucca, anellino giallo di lucca
	201	fagiolo stringa di lucca, fagiolo serpente
	202	fagiolo turco di castello
	203	fagiolo zolfino
	204	farina di castagne carpinese
	205	farina di castagne d'antona, farina dolce
	206	farina di castagne del pratomagno, farina dolce
	207	farina di castagne dell'amiata
	208	farina di castagne di prato
	209	farina di castagne pistoiese
	210	farina di neccio di villa basilica, farina dolce, farina di castagne
	211	fava lunga delle cascine, fava delle cascine
	212	fichi di carmignano
	213	fichi sott'olio livornesi
	214	fico dottato, ottato
	215	fico san piero, corbo
	216	fico verdino
	217	frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	218	funghi porcini toscani, giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino
	219	funghi sotto sale della costa apuana
	220	grano marzolo del melo
	221	grano saraceno, fagopiro, grano nero
	222	granoturco bianco massese, mais bianco
	223	granturco formenton ottofile della garfagnana, formentone maggese, granturco da polenta garfagnino

224	granturco nano di luco, granturco nano di grezzano
225	lattuga quattro stagioni, lattuga vinata
226	limone massese
227	lupino dolce di grosseto
228	mais quarantino
229	mais rustico per polenta aretino
230	marmellate e confetture della toscana
231	marroni della toscana
232	mela "muso di bue", mela "muso de be"
233	mela binotto
234	mela carla aretina, finalina, mela di finale
235	mela casciana, rosetta, rosina
236	mela casolana
237	mela francesca aretina, aretina
238	mela nesta, decio
239	mela panaia, flagellata
240	mela roggiola
241	mela rosa del casentino, mela di montagna-mela del casentino
242	mela rotella della lunigiana, pomo rodello
243	mela rugginosa della valdichiana, mela golden, mela deliziosa gialla
244	mela stayman aretina, mela stayman red o nieplyng
245	melanzana violetta fiorentina, fiorentina
246	melograno di firenze
247	melone della val di cornia
248	mirtillo nero della montagna pistoiese, piuro
249	noce aretina
250	olive in salamoia
251	paonazzi sott'olio, lardaioli rossi
252	pastinocello, pastinello, pastinaccino, gallinaccio
253	patata bianca del melo
254	patata di regnano
255	patata di santa maria a monte, la tosca
256	patata di zeri, patate "rosse, bianche, zale" di zeri
257	patata rossa di cetica, patata rossa del pratomagno, patata rossa del casentino
258	pera coscia aretina
259	pera coscia di firenze
260	pera del curato toscana
261	pera gentile, gentile d'estate, gentile bianca, pera zuccherina
262	pera picciola
263	pera rusé
264	pesca cotogna del poggio
265	pesca cotogna di rosano, cotogna
266	pesca cotogna toscana
267	pesca diga
268	pesca elberta, pesca alberta, pesca lamberta
269	pesca limone, cotogna tardiva
270	pesca maglia rosa
271	pesca michelini
272	pesca mora di moriano dolfi, pesca mora di dolfo
273	pesca passerina, pesca ubriaca
274	pesca regina di londa, regina d'autunno, tardiva di londa
275	pesca trionfo rosso, trionfo, trionfo peloso
276	peschetti di candia, peschetti di vigna, peschetti settembrini
277	piattella pisana, fagiolo di san michele
278	pinolo del parco di migliarino-san rossore
279	pisello a mezzafrasca aretina, pisello quarantino
280	pisello a tutta frasca aretino
281	pisello mugellano, baccellone, nostrale del mugello
282	pomodorino da inverno da appendere, pomodoro pendolino
283	pomodoro canestrino di lucca
284	pomodoro ciliegino toscano
285	pomodoro costoluto fiorentino, pomodoro rosso da conserva

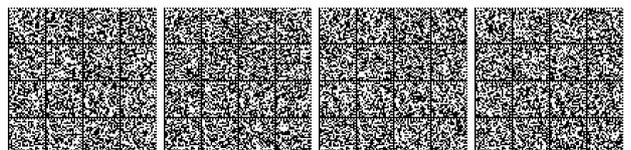
	286	pomodoro cuore di bue, bovaiolo
	287	pomodoro fragola di albiano minucciano, pomodoro fragola
	288	pomodoro grinzoso sanminiatese, pomodoro di san miniato
	289	pomodoro marmande
	290	pomodoro pallino, pomodoro da serbo
	291	pomodoro pendentino
	292	pomodoro pisanello, pomodoro pizza
	293	pomodoro quarantino, pomodoro antico nostrale
	294	pomodoro stella, pomodoro pesciatino o del morianese
	295	radicchia di lucca
	296	rapino di bergiola foscalino
	297	rapo del valdarno
	298	riso della maremma
	299	scalogno nostrale toscano
	300	sedano nostrale, costolino o sedano di montevarchi o sedano marconi
	301	spinacio tipico della val di cornia
	302	susina amoscina nera di san miniato,susina moscia o moscina
	303	tabacco kentucky della val tiberina toscana, tabacco scuro toscano
	304	tartufo bianchetto della toscana, tartufo marzuolo
	305	tartufo bianco della toscana
	306	tartufo nero pregiato della toscana
	307	tartufo nero uncinato della toscana
	308	tartufo scorzone della toscana, tartufo d'estate della toscana
	309	uva colombana di peccioli
	310	zafferano aretino
	311	zafferano delle colline fiorentine, zima di firenze
	312	zafferano purissimo di maremma
	313	zucca da semi toscana, zucca da maiali
	314	zucca lardaia
	315	zucchina lunga fiorentina, zucchino fiorentino rigato bianco, zucchina bianca del valdarno
	316	zucchina mora pisana
	317	zucchina sarzanese, zucchina alberello di sarzana
	318	zucchina tonda fiorentina, zucca tonda da ogni modo, zucchine da far ripiene, zucchino tondo, zucchina tonda fiorentina, zucchina tonda chiara toscana, zucchino tondo di firenze, zucchetta nana quarantina, zucchina nana cespitosa
	319	amaretti di carmignano, amaretti di' fochi
	320	amaretto santacrocenese
	321	anacino, stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi
	322	befanini, befanotti
	323	berlingozzo
	324	biscotti di prato, cantuccini di prato
	325	biscotto col riccio
	326	biscotto con l'unto, civitellino, bucunto
	327	biscotto di mezz'agosto
	328	biscotto salato di roccalbegna, biscotto lessato, biscotto della sposa, cornetto
	329	bozza pratese, pane di prato
	330	brecciotto di roccalbegna
	331	brigidino di lamporecchio
	332	brutti boni di prato
	333	brutto buono ai pinoli, kinzica
	334	buccellato di lucca
	335	cantucci di san miniato, cantuccini di san miniato, biscotti di san miniato
	336	carscenta della lunigiana, crescenta
	337	castagnaccio toscano, migliaccio, migliaccio dolce, baldino (aretino), toppone o pattona (nel livornese), ghiriglio, ghirighio (nel pratese)
	338	cavallucci di siena, morsetti

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	339	cecina, calda calda, farinata, cinque e cinque
	340	cenci, stracci, frappole
	341	ciaccia di pasqua
	342	ciaccino
	343	cialde di montecatini
	344	cialdino dei tufi
	345	ciaramito di castell'azzara
	346	cioccolato artigianale toscano
	347	ciorchiello di casette, ciambella, ciorchiedo
	348	confetti di pistoia, confetti a riccio
	349	corolli incesi
	350	corona di san bartolomeo
	351	crisciolette di cascio
	352	croccolato di siena
	353	cucchiaroli, succiaroli, anseri, orecchioni
	354	focaccette di aulla
	355	focaccia bastarda di pitigliano
	356	focaccia con i friccioli, ciaccia con i friccioli
	357	focaccia di nonno pilade
	358	focaccia di pasqua salata di pitigliano
	359	focaccia leva di gallicano
	360	focaccia seravezzina
	361	frate lucchese, bombolone lucchese, ciambella lucchese
	362	gnudi, ravioli nudi, strangolapreti, strozzapreti, gnocchi del casentino
	363	lasagne bastarde della lunigiana, lasagne matte
	364	maccheroni della garfagnana
	365	mandorlata di montalcino
	366	mangia e bei
	367	marocca di casola
	368	marzapane
	369	migliaccia di pitigliano
	370	migliaccio senese
	371	mignecci di formentone di gallicano
	372	miniatensi
	373	neccio toscano, bollento, gaccio, cian
	374	pan dei santi, pan dei morti, pan co' santi
	375	pan di ramerino, "pandisdramerino" in maremma, "ramerino all'olio" nell'aretino
	376	pane di altopascio
	377	pane di montegemoli
	378	pane di patate della garfagnana
	379	pane di po', signano e agnino
	380	pane di pomarance
	381	pane di pontremoli, focaccia pontremolese
	382	pane di regnano
	383	pane di vinca
	384	pane marocco di montignoso, pane marocco, pane merocco
	385	pane toscano
	386	panficato dell'isola del giglio
	387	panforte di massa marittima
	388	panforte glacé al cioccolato, torta del corsini, panforte di pistoia
	389	panigaccio di podenzana
	390	panina, pan giallo, panina aretina
	391	panini di granturco
	392	pasimata, passimata
	393	pattona di comano, pattona comanina
	394	pesche di prato
	395	pici, pinci
	396	pupporina
	397	quaresimali
	398	ricciarelli, r. di pomarace, r. di massa marittima,
	399	ricciolina

	400	rustici di montalcino
	401	salviato di villa basilica
	402	sassi della calvana
	403	scarsella orbetellana
	404	schiacce grossetane, schiacciate, ciacce, focacce
	405	schiaccia alla campigliese
	406	schiaccia briaca dell'elba
	407	schiaccia pasquale con uccellini di san piero
	408	schiaccia pizzicata di montiano
	409	schiacciata alla fiorentina
	410	schiacciata con l'uva
	411	schiacciata di nonna rina
	412	sfratto
	413	spongata della lunigiana
	414	sportella
	415	taglioli di castell'azzara, melatelli
	416	tartufi dolci della calvana
	417	testarolo della lunigiana
	418	topi di castell'azzara
	419	torsetto con la bolla di pitigliano
	420	torta co' bischeri
	421	torta cybea di massa
	422	torta d'erbe della lunigiana
	423	torta di farro della garfagnana, torta di farro
	424	torta di frutta secca
	425	torta di marroni di marradi, "la torta"
	426	torta di riso di massa e carrara
	427	torta di riso lunigianese
	428	torta di verdure, torta coi becchi lucchese
	429	torta mantovana
	430	torta salata di villa basilica
	431	tortelli alla lastra di corezzo
	432	tortello del melo, raviolo
	433	tortello di patate
	434	tortello dolce di pitigliano
	435	tortello maremmano con spinaci
	436	tozzetto di pitigliano
	437	zuccherini del mugello, zuccherini al paiolo
	438	zuccherino di maremma
	439	zuccherino di vernio
	440	zuccotto massese
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	441	anguilla scavecciata, anguilla marinata
	442	anguilla sfumata
	443	bottarga di cefalo di orbetello, bottarga di muggine
	444	femminelle di orbetello o burano
	445	fiche maschie a stocchetto
	446	filetto di cefalo di orbetello
	447	palamita
	448	trota fario appenninica del casentino, trota reale
	449	trota iridea
	450	trota marinata di gallicano
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	451	miele di acacia toscano
	452	miele di castagno toscano
	453	miele di melata di abete toscano, manna d'abete
	454	miele di spiaggia del parco di migliarino-san rossore, miele di spiaggia del litorale pisano
	455	miele millefiori toscano
	456	mieli di particolari essenze floreali
	457	nettare di capraia, miele di capraia
	458	pappa reale
	459	pappa reale in cellette
	460	polline
	461	propoli toscana

REGIONE UMBRIA

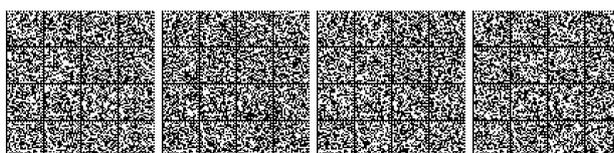
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	coglioni di mulo
	3	coppa di testa
	4	corallina o salame umbro
	5	guanciale o barbozzo
	6	lombetto
	7	mazzafegati
	8	porchetta
	9	prosciutto nostrano
	10	salami di norcia
	11	salsicce
	12	sanguinaccio
	13	ventresca
Condimenti	14	pasta di olive
	15	patè di interiora di pollo
Formaggi	16	caciotta (caciotta e caciotta al tartufo)
	17	formaggio (farcito e misto)
	18	pecorino (di norcia, di norcia del pastore, stagionato in fossa/grotta, stagionato in botte, umbro)
	19	ravaggiolo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	20	broccoletti del lago
	21	cicerchia
	22	cipolla di cannara
	23	fagiolina del lago
	24	fagiolo di cave - varietà di verdino di cave e giallo di cave
	25	lenticchie
	26	marrone
	27	patata rossa di colfiorito
	28	sedano nero di trevi
	29	tartufo bianco pregiato
	30	tartufo nero pregiato
	31	zafferano di cascia
	32	zafferano di città della pieve
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	33	attorta
	34	bringoli
	35	brustengolo
	36	castagnole
	37	ciaramicola
	38	ciriole
	39	cresciole di ciccioli
	40	crescionda
	41	fave dei morti
	42	mostaccioli
	43	nociata
	44	pammelati
	45	pampepato
	46	pan mostato
	47	pan nociato
	48	pane di strettura
	49	passatelli
	50	pici
	51	pinoccate
	52	pinolate
	53	rocciata
	54	schiacciata al formaggio
	55	stinchetti
	56	strangozzi
	57	strufoli
	58	torciglione

	59	torcolo di san costanzo
	60	torta al formaggio o di pasqua
	61	torta al testo
	62	tozzetti
	63	umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	64	anguilla del trasimeno
	65	carpa del trasimeno
	66	latterino del trasimeno
	67	luccio del trasimeno
	68	persico reale del trasimeno
	69	tinca del trasimeno
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	70	ricotta salata

REGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	1	grappa
	2	ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	boudin
	4	motsetta - motzetta
	5	prosciutto alla brace saint- oyen (jambon à la braise saint- oyen)
	6	saouseusse
	7	teteun
	8	tseur achétaye
Formaggi	9	brossa
	10	formaggio di capra a pasta molle
	11	formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	12	formaggio misto
	13	reblec
	14	reblec de crama
	15	salignoùn
	16	séras
	17	toma di gressoney
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	18	golden delicious della valle d'aosta
	19	renetta della valle d'aosta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	20	micóoula
	21	pan ner
Grassi (burro, margarina, oli)	22	beuro (burro di affioramento)
	23	beuro coló
	24	beuro de brossa
	25	burro centrifugato di siero
	26	olio di noci, huile de noix
Prodotti della gastronomia	27	seupa à la vapelenentze
Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	28	miele di castagno (mi de tsatagnì)
	29	miele di rododendro (mi de framicllo)
	30	miele millefiori di montagna (mi de fleur de montagne)
	31	lasé

REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua di melissa
	2	liquore all'uovo
	3	liquore barancino
	4	liquore del cansiglio
	5	liquore fragolino
	6	maraschino
	7	prugna
	8	sangue morlacco
	9	anatra di corte padovana
	10	anatra germanata veneta
	11	anatra mignon
	12	bogoni di badia calavena
	13	bondiola al sugo di este
	14	bondiola col lengual del padovano
	15	bondiola di castelgomberto
	16	bondola della val leogra
	17	bresaola di cavallo
	18	cacciatore di asino
	19	cacciatore di cavallo
	20	carne de fea afumegada
	21	carne di musso
	22	ciccioli della val leogra
	23	coeghin nostrano padovano
	24	coessìn co la lèngua del basso vicentino
	25	coessìn del basso vicentino
	26	coessìn della val leogra
	27	coessìn in ònto del basso vicentino
	28	coessìn co lo sgrugno
	29	coniglio veneto
	30	coppa di testa di este
	31	cornioi de crespadoro
	32	coscia affumicata di cavallo
	33	cotechino di puledro
	34	cotechino di trecenta
	35	falso parsuto
	36	faraona camosciata
	37	faraona di corte padovana
	38	figalèt
	39	galletto nano di corte padovana - pepoi
	40	gallina collo nudo di corte padovana
	41	gallina dorata di lonigo
	42	gallina ermellinata di rovigo
	43	gallina padovana
	44	gallina polverara
	45	gallina robusta lionata
	46	gallina robusta maculata
	47	lardo del basso vicentino
	48	lardo in salamoia
	49	lardo steccato con le erbe
	50	lengual
	51	lingua salmistrata
	52	luganega da riso
	53	luganega nostrana padovana
	54	luganega trevigiana

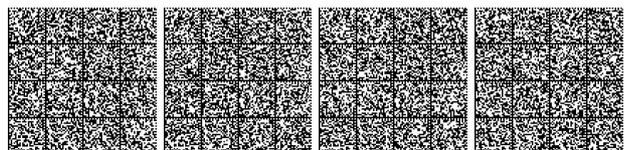
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	55	luganeghe de tripan
	56	luganeghe della val leogra
	57	morette o barbusti della val leogra
	58	mortandèle
	59	muset trevigiano
	60	nervetti di bovino
	61	oca del mondragon
	62	oca di corte padovana
	63	oca in onto padovana
	64	oco in onto dei berici
	65	osocol di treviso
	66	panzèta col tòco del basso vicentino
	67	panzéta co l'ossocòlo del basso vicentino
	68	parsuto de oca
	69	parsuto di montagnana
	70	pastin
	71	pecora alpagota
	72	pendole
	73	pollo combattente di corte padovana
	74	pollo rustichello della pedemontana
	75	porchetta trevigiana
	76	prosciutto crudo dolce di este
	77	prosciutto della val liona dolce e affumicato
	78	salado co l'ajo del basso vicentino
	79	salado della pedemontana trevigiana
	80	salado fresco del basso vicentino
	81	salado fresco trevigiano
	82	salame bellunese
	83	salame da taglio di trecenta
	84	salame di asino
	85	salame di cavallo
	86	salame di verona
	87	salame nostrano padovano
	88	salamelle di cavallo
	89	salsiccia con le rape
	90	salsiccia equina
	91	salsiccia tipica polesana
	92	schenal
	93	senkilam – speck di sappada
	94	sfilacci di equino
	95	sfilacci di manzo
	96	soprèssa di verona
	97	soprèssa trevigiana
	98	soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino
	99	soprèssa co la brazòla del basso vicentino
	100	soprèssa col tòco del basso vicentino
	101	soprèssa di cavallo
	102	soprèssa investida
	103	soprèssa nostrana padovana
	104	speck di cadore
	105	speck di cavallo
	106	spiedo - spèo - spiedo d'alta marca
	107	tacchino comune bronzato
	108	tacchino ermellinato di rovigo
	109	torresani di torreglia
	110	torresano di breganze
	111	vitellone ai cereali
	112	vitellone padano

Grassi (burro, margarina, oli)	113	burro al latte crudo di malga*
Formaggi	114	caciocapra*
	115	caciotta misto pecora*
	116	fior delle dolomiti*
	117	formaggio acidino*
	118	formaggio agordino di malga*
	119	formaggio al latte crudo di posina*
	120	formaggio bastardo del grappa*
	121	formaggio busche*
	122	formaggio caciotta di asiago*
	123	formaggio casato del garda*
	124	formaggio casel bellunese*
	125	formaggio cesio*
	126	formaggio comelico*
	127	formaggio contrin*
	128	formaggio dolomiti*
	129	formaggio fodom*
	130	formaggio inbriago*
	131	formaggio latteria di sappada*
	132	formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni*
	133	formaggio malga bellunese*
	134	formaggio misto pecora fresco dei berici*
	135	formaggio moesin di fregona*
	136	formaggio montemagro*
	137	formaggio morlacco*
	138	formaggio nevegàl*
	139	formaggio nostrano veronese*
	140	formaggio pecorino dei berici*
	141	formaggio pecorino fresco di malga*
	142	formaggio renàz*
	143	formaggio schiz*
	144	formaggio stracon*
	145	formaggio tosella*
	146	formaggio valmorel*
	147	formaggio zigher*
	148	formaggio zumelle*
	149	furmai nustran*
	150	aglio del medio adige
	151	antiche pesche di mogliano veneto
	152	asparago bianco del sile
	153	asparago bianco di bibione
	154	asparago di arcole
	155	asparago di giare
	156	asparago di mambrotta
	157	asparago di padova
	158	asparago di palazzetto
	159	asparago di rivoli
	160	asparago verde amaro montine
	161	barbabietola rossa di chioggia
	162	bietola di bassano
	163	bisi de lumignan
	164	bisi de peseggia
	165	broccoletto di custoza
	166	broccolo di bassano
	167	broccolo fiolaro di creazzo

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	168	carciofo violetto di s. erasmo
	169	carota di chioggia
	170	castagne del baldo
	171	castagne e marroni dei colli euganei
	172	cavolo cappuccio di vìnigo di cadore
	173	cavolo dell'adige
	174	cicoria catalogna gigante di chioggia
	175	ciliegia dei colli asolani
	176	ciliegia delle colline veronesi
	177	ciliegie dei colli euganei
	178	ciliegie durone di cazzano
	179	cipolla bianca di chioggia
	180	cipolla rosa di bassano
	181	composte delle valli dell’agno e del chiampo
	182	craut - verde agre
	183	crauti delle bregonze
	184	cren
	185	culàti di valdagno
	186	durona del chiampo
	187	fagiolino meraviglia di venezia
	188	fagiolo bala rossa feltrina o fasol balìn feltrino
	189	fagiolo bonèl di fonzaso
	190	fagiolo borlotto nano di levada
	191	fagiolo di posina "scalda"
	192	fagiolo giàlet
	193	fagiolo gnoco borlotto
	194	farina di mais biancoperla
	195	farina di mais marano
	196	farina per polenta di mais "sponcio"
	197	fasol del lago
	198	fasola posenata
	199	fave bellunesi
	200	fragola altopolesana, fragula
	201	fragola delle dolomiti bellunesi
	202	fragola di verona
	203	funghi coltivati del montello
	204	funghi di costozza
	205	germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano
	206	giuggiola dei colli euganei
	207	giuggiolo del cavallino
	208	grano saraceno
	209	kiwi di treviso
	210	kiwi di verona
	211	kodinze
	212	kodinzon
	213	mame d'alpago
	214	mamma bianca di bassano
	215	marinelle sotto spirito
	216	marrone di san mauro
	217	marrone feltrino
	218	marroni di valrovina
	219	mela del medio adige
	220	mela di monfumo
	221	mela di verona
	222	melone del delta polesano
	223	melone montagnanese
	224	melone precoce veronese
	225	mostarda vicentina

	226	nettarina di verona
	227	noce dei grandi fiumi
	228	noce di feltre
	229	orzo agordino
	230	patata americana di anguillara e stroppare
	231	patata americana di zero branco
	232	patata cornetta
	233	patata del montello
	234	patata del quartier del piave
	235	patata di bolca
	236	patata di cesiomaggiore
	237	patata di chioggia
	238	patata di montagnana
	239	patata di posina
	240	patata dorata dei terreni rossi del guà
	241	patate di rotzo
	242	peperone di zero branco
	243	pera del medio adige
	244	pere del veneziano
	245	pere del veronese
	246	pesca bianca di venezia
	247	pesca di povegliano
	248	pisello di borso del grappa
	249	pòm prussian
	250	pomodoro del cavallino
	251	radicchio bianco fior di maserà
	252	radicchio bianco o variegato di lusia
	253	radicchio variegato bianco di bassano
	254	radicio verdòn da cortèl
	255	riso di grumolo delle abbadesse
	256	scarola di bassano
	257	sedano di rubbio
	258	sedano verde di chioggia
	259	sedano rapa di ronco all'adige
	260	susina gialla di lio piccolo
	261	tartufo della montagna veronese
	262	tartufo nero dei berici
	263	verza moretta di veronella
	264	zucca marina di chioggia
	265	zucca santa bellunese
	266	amarettoni
	267	banana comune
	268	bibanesi
	269	bigoi
	270	biscotti baicoli
	271	biscotti bussolai
	272	biscotti pazientini
	273	bossolà di chioggia
	274	capezzoli di venere
	275	carfogn
	276	casunziei
	277	ciopa vicentina
	278	colomba pasquale di verona
	279	cornetti
	280	dolce bissioleta
	281	dolce del santo - santantonio
	282	dolce nadalin

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	283	dolce polentina
	284	esse adriese
	285	fave alla veneziana
	286	forti bassanesi
	287	frittelle con l'erba amara
	288	frittelle di verona
	289	frittelle veneziane
	290	fugassa padovana
	291	fugassa veneta
	292	galani e crostoli
	293	gargati
	294	gelato artigianale del cadore
	295	gnocco smalzao
	296	gnocco di verona
	297	il riccio
	298	lasagne da fornèl
	299	mandorlato di cologna veneta
	300	mandorlato veneziano
	301	mantovana
	302	merletti santantonio
	303	montasù
	304	pagnotta del doge
	305	pan biscotto veneto
	306	pan co la suca
	307	pan co l'ùa
	308	pan de le feste
	309	pan del santo
	310	pandoli di schio
	311	pandoro di verona
	312	pane al mais
	313	pastafrolla della lessinia
	314	pastina de bortolin
	315	pevarin
	316	rofioi di sanguinetto
	317	rufiolo di costeggiola
	318	sagagiardi
	319	san martino
	320	savoiardi di verona
	321	schizzotto
	322	sfogliatine di villafranca
	323	smegiassa
	324	subioti all'ortica
	325	tajadele al tardivo
	326	torrone di s. martino di lupari
	327	torta ciosota
	328	torta figassa
	329	torta fregolotta
	330	torta nicolotta
	331	torta ortigara
	332	torta pazientina
	333	torta pinza - putana
	334	torta sgriesolona
	335	torta zonclada
	336	tortellini di valeggio sul mincio
	337	treccia d'oro di thiene
	338	zaleto di giuggiole
	334	zaletti

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	335	anguilla del delta del po
	336	anguilla del livenza
	337	anguilla marinata del delta del po
	338	anguilla delle valli da pesca venete
	339	bacalà alla vicentina
	340	branzino delle valli da pesca venete
	341	caparosolo de ciosa o vongola verace di chioggia
	342	cefali delle valli da pesca venete
	343	cefalo del polesine
	344	gambero di fiume della venezia orientale
	345	latterini marinati del delta del po
	346	moeche e masanete
	347	moscardino di caorle
	348	pesce azzurro del delta del po
	349	sardine e alici marinate del delta del po
	350	seppia bianca di chioggia, sepe de ciosa, seppioline di chioggia
	351	schia della laguna di venezia
	352	trota fario valli vicentine
	353	trota iridea del sile
	354	trota iridea della valle del chiampo
	355	vongola verace del polesine
	356	miele dei colli euganei
	357	miele del delta del po
	358	miele del grappa
	359	miele del montello
	360	miele della collina e pianura veronese
	361	miele della montagna veronese
	362	miele di barena
	363	mieli dell'altopiano di asiago
	364	ricotta affumicata*
	365	ricotta affumicata della val leogra*
	366	ricotta da sachetto della val leogra*
	367	ricotta fioreta delle vallate vicentine*
	368	ricotta pecorina dei berici*
	369	ricotta pecorina stufata dei berici*
	370	ricotta schotte*

* Deroga alle norme igienico sanitarie

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	altreier kaffee (caffè di anterivo) surrogato
	2	kranewitter (ginepro)
	3	latschenschnaps (liquore di mugo)
	4	nusseler (nocino)
	5	schwarzbeerschnaps (grappa di mirtilli)
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	6	bauernschinken (prosciutto contadino)
	7	blutwurst (sanguinaccio)*
	8	fleischkäse (salame cotto al forno)
	9	gamswurst (salsiccia di camoscio)
	10	geräuchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato)*
	11	geräuchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato)*
	12	geräuchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato)*
	13	geräuchertes rindfleisch (manzo affumicato)*
	14	gesurtes schweinernes (carne di maiale salmistrata)*
	15	hauswurst (salsiccia fresca aromatizzata)
	16	hirschwurst (salsiccia di cervo)*
	17	kalbskopf (testina di vitello)
	18	kaminwurzen (salamino affumicato)*
	19	leberwurst (salsiccia di fegato)
	20	meraner würstel (wuerstel di merano)
	21	speck*
Formaggi	22	algunder bauernkäse halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo)
	23	algunder butterkäse (formaggio di lagundo)
	24	algunder ziegenkäse (formaggio di capra di lagundo)
	25	alpkäse (formaggio di alpeggio)*
	26	aschbacher magerkäse (formaggio aschbach magro)
	27	graukäse (formaggio grigio)*
	28	hochpustertaler (formaggio alta pusteria)
	29	inticina (formaggio "inticina")
	30	ortler (formaggio ortler)
	31	pustertaler bergkäse (formaggio di montagna della val pusteria)
	32	raucherkäse (formaggio affumicato)*
	33	sextner almkäse (formaggio di montagna di sesto)*
	34	toblacher stangenkäse (formaggio originale dobbiaco)
	35	zieger (formaggio fresco aromatizzato)*
Grassi (burro, Margarina, oli)	36	alpbutter (burro d'alpeggio)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	37	apfelsaft (succo di mele)
	38	brotklee (trigonella)
	39	buchweizenmehl (farina di grano saraceno)
	40	fichtenhonigsirup (sciroppo di abete)
	41	himbeersirup (sciroppo di lamponi)
	42	holersirup (sciroppo di sambuco)
	43	kastanien von südtirol (castagne dell'alto adige)
	44	kloazn (pere essiccate)*
	45	kren (rafano)
	46	löwenzahnhonigsirup (sciroppo di tarasacco)
	47	marille (albicocca val venosta)

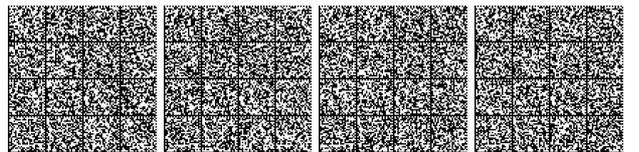
	48	mohnsamen (seme di papavero)
	49	plentn (polenta)
	50	preiselbeermarmelade (marmellata di mirtilli)
	51	ribissirup (sciroppo di ribes)
	52	rübenkeime (germogli di rape)
	53	sauerkraut (crauti)*
	54	terlaner spargel (asparago di terlano)
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	55	apfelbrot (pane di mele)*
	56	apfelkiechl (frittelle di mele)
	57	breatl (pagnotta)*
	58	dorf tiroler (pagnotta del paese "tirolo")
	59	faschingskrapfen (bomboloni di carnevale)
	60	fastenbrezel (brezel di quaresima)
	61	fela struzn (pane a forma di ferro di cavallo)
	62	fochas (focaccia)
	63	germzopf (treccia lievitata)
	64	hirtenbrot (pane del pastore)*
	65	holermulla (gelatina di sambuco)
	66	kaisersemmel (rosetta imperiale)
	67	kiechl (ciambella dolce)
	68	knoedel (canederli)
	69	krapfen
	70	milzschnitten (crostini di milza)
	71	mohnmingilan (frittella di papavero)
	72	nocken (gnocchi)
	73	paarl (coppia di pagnotte)*
	74	palabirabrot (pane alle pere)*
	75	pindl (pane di segale a tre coppie)*
	76	polsterzipfel (frittella alla marmellata)
	77	püces (pane ladino)
	78	schlutzkrapfen (ravioloni ripieni)
	79	schüttelbrot (pane di segale duro)
	80	schwarzer weggen (filone integrale)
	81	strauben (frittella "strauben")
	82	strudel
	83	tirtlan (frittelle tirtlan)
	84	vinschgauer struzn (pane della val venosta a forma di ferro di cavallo)
	85	vollkornpaarl (paarl integrale)*
	86	vorschlag (pagnotta di farine miste)*
	87	vorschlag paarl (coppia di pagnotte di farine miste)*
	88	zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	89	zwetschgen-und marillenknödel (canederli dolci con albicocca e prugne)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	90	buttermilch (latticello)*

* Deroga alle norme igienico sanitarie

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro valle di ledro
	2	distillati di frutta trentina
	3	ginepro (acquavite di ginepro) - gin distillato
	4	imperatoria (acquavite di imperatoria)
	5	picco rosso
	6	sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero
	7	sciroppo di sambuco o conserva de sambùc (dulzen)
	8	stomatica foletto
Birre	9	birra di fiemme
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	10	barbusto o “moretto”
	11	brusti e/o baldonazzi
	12	cacciatore nostrano all’aglio di caderzone
	13	càren de pègora en salamoia (carne di pecora in salamoia)
	14	carne “fumada” di siror
	15	carne salada del trentino
	16	carne “salada” di capra o di pecora
	17	carne “salmistrada” della valle di cembra o carne “fumada” se affumicata
	18	carne di cavallo affumicata
	19	ciuighe
	20	cotechino di maiale
	21	figadèt
	22	fritole o sizole
	23	lardo e/o lardo “fuma”
	24	lucanica di capra o pecora
	25	lucanica mochena di cavallo
	26	lucanica mochena piccante
	27	lucanica mochena stagionata
	28	luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata
	29	luganega del trentino
	30	luganega secca della valle di cembra
	31	mortandela
	32	mortandela affumicata della val di non (valli di non e di sole)
	33	pancetta affumicata
	34	pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena
	35	pancetta nostrana all’aglio di caderzone
	36	paste “de luganeghe” o pasta di lucaniche
	37	pezate di agnelo o pezate
	38	probusto
	39	salame all’aglio di caderzone
	40	salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena
	41	salamella fresca all’aglio di caderzone
	42	salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca
	43	scorzèta
	44	speck del trentino
Formaggi	45	canestrato
	46	caprino
	47	casàda
	48	casolet
	49	dolomiti
	50	fontal
	51	misto capra
	52	montagna
	53	monte baldo e monte baldo primo fiore
	54	monteson
	55	nostrano (nostrano “de casel”, nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)
	56	provola e caciotta a pasta filata

	57	tosela
	58	tre valli
	59	vezzena
Grassi (burro, margarina, oli)	60	burro, burro di malga del trentino
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	61	asparago di zambana
	62	broccolo di torbole e s. massenza
	63	carota della val di gresta
	64	cavoli cappucci della val di gresta
	65	crauti
	66	le verde, o verdòle
	67	mais "spin, o nostrano della valsugana"
	68	mais “nostrano di storo”
	69	marmellata di frutti di bosco o conserva de impòmbore, giasene, more
	70	marmellata di mirtilli rossi o conserva de garnètole
	71	marmellata di ribes o conserva de ùa spinèla
	72	marone trentino
	73	noce del bleggio
	74	patata trentina di montagna
	75	pere antiche trentine
	76	sedano rapa della val di gresta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	77	basini de trent
	78	béchi panzalini o filone a due tagli
	79	bina
	80	brazedèl
	81	buzòla
	82	canederli trentini
	83	canèderlo al formaggio o gnoches dà formài
	84	cròfani
	85	cuccalar
	86	gelato artigianale trentino
	87	gratini
	88	grostoli/crostoli
	89	pan co le fritole
	90	pan de segàla
	91	pan de sòrc
	92	pan taià o gramolato
	93	pane di molche - pam de molche
	94	pinza
	95	strangolapreti
	96	stràuli o stràboli
	97	strùdel
	98	torta di “fregoloti”
	99	tortoléti coi puriòni
	100	zelten, celteno o pane di frutta
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	101	sisam
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	102	miel di rasabèch (rododendro)
	103	miele trentino
	104	ricotta di capra fresca, o poina de caòra fresca e ricotta di capra affumicata, o poina fumàda
	105	ricotta/ricotta affumicata o poina/poina fumàda

15A05495

Loredana Colecchia, *redattore* Delia Chiara, *vice redattore*

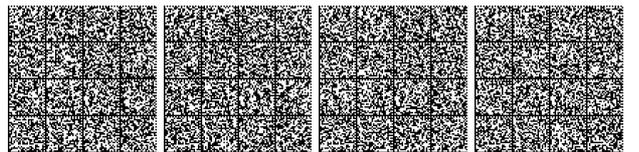
(WI-GU-2015-SON-039) Roma, 2015 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell’Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso il punto vendita dell'Istituto in piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-8549866**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell’elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it.**

L’Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.
Vendita Gazzetta Ufficiale
Via Salaria, 1027
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell’ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l’indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L’importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

		CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della UE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale	€ **302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale	€ **166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	€ **86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	€ **55,46**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5° Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.
Si ricorda che, in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica abbonamenti@gazzettaufficiale.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%		€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.